

Croquete de abóbora com queijo

Ingredientes

1 xícara de farinha de trigo Famiglia Venturelli
100g de abóbora cozida cortada em cubos
1 tablete de caldo de legumes
½ xícara de água quente
2 colheres (sopa) de margarina
½ xícara de leite
Sal a gosto
100g de muçarela ralada
1 clara
½ xícara (chá) de farinha de rosca
Óleo para fritar

Modo de Preparo

Bata no liquidificador a abóbora com a margarina e o tablete de caldo de legumes dissolvido em água quente. Reserve. Aqueça o leite e coloque a farinha Famiglia Venturelli e o purê de abóbora de uma só vez. Mexendo sempre, cozinhe até desprender do fundo da panela. Forme uma bola com a massa e deixe esfriar coberta com um pano úmido. Pegue uma porção de massa e abra na palma da mão. Recheie com a muçarela ralada e forme um croquete. Repita a operação com o restante da massa. Passe na clara, depois na farinha de rosca e frite em óleo quente até dourar. Retire o excesso de óleo e sirva quente.

Produtos Utilizados



Farinha de Trigo
Puríssima 1kg