

Croquetes de frango à portuguesa

Ingredientes

Receita para 6 pessoas

800 g de peitos de frango • 3 cebolas • 2 dentes de alho • 2 gemas de ovo • 5 tomates • Sal e pimenta • Salsa • Azeite • Óleo de amendoim • 1 kg de batatas

Preparação

Descascar as cebolas, o alho e as batatas.

No cortador de legumes, cortar as batatas com o equipamento batatas fritas 10 x 10 mm. Guardar em água fria.

Picar as cebolas, o alho e a salsa no Cúter

Picar a carne de frango no Cúter.

Misturar cuidadosamente a carne de frango com as cebolas, a salsa, o alho e os ovos.

Confeccionar os croquetes com o preparado.

Numa frigideira, aquecer o azeite e fritar os croquetes durante 5 a 8 minutos.

Escorrer as batatas e fritá-las. Escorrer bem.

Servir os croquetes de frango com as batatas acompanhadas de salada Mesclun e tomates previamente cortados no cortador de legumes, com o disco de fatiados 6 mm.

Equipamentos utilizados nesta receita :



Cúter de mesa
R2



Cortador de legumes
CL50



Conjunto
R402