

Croquetes de Cenoura

Tipo: prato salgado

Ingredientes

- 2 chávenas (xícaras) de flocos de milho moido
- 1 ½ chávenas (xícaras) de cenouras moidas em puret
- 1 ovo
- 1 cebola grade ralada
- 4 dentes de alhos esmagados
- 1 colher de sopa de óleo
- Salça, oregano e sal quanto basta (à gosto)

Preparação

Misturar todos os ingredientes.

Enrolar os croquetes no formato que desejar.

Passar em flocos de milho moído (ou pão ralado)

Fritar em olho quente ou assar ao forno.

Está pronto... bom apetite !