

CROQUETE DE CASCA DE AIPIM

INGREDIENTES

- *½ kg de casca de aipim*
- *1 colher de sopa de manteiga*
- *1 ovo*
- *2 colheres de sopa de farinha de trigo*
- *1 xícara de chá rasa de farinha de rosca*
- *óleo para fritar*
- *sal a gosto*

MODO DE PREPARO

Higienizar o aipim em água corrente. Retirar a casca grossa do aipim lavando-o em água corrente, colocar a casca para cozinhar. Depois de cozinha, passa-la no liquidificar, numa vasilha, juntar a manteiga, farinha de trigo, os ovos e a casca do aipim batida até que forme uma massa consistente. Enrolar os croquetes, passar na farinha de rosca e fritar em óleo quente.