**Receita pelo chef Jimmy Ogro**

Croquetas de galinha

ingredientes:
1 galinha inteira assada retirados os ossos e a carne bem desfiada
1 cebola cortada em cubos pequenos
150g de bacon cortado em cubos bem pequenos
3 colheres de sopa (bem cheias) de manteiga
3 colheres de sopa (bem cheias) de farinha de trigo
1 litro de leite
½ noz moscada ralada na hora
4 a 6 ovos inteiros bem batidos
farinha de trigo para empanar
pão dormido ralado para empanar
sal e pimenta do reino q.b.

modo de preparo:
em uma panela ou frigideira que caiba todos os ingredientes, doure bem as cebolas na manteiga e acrescente o bacon, deixando dourar também e em seguida a carne desfiada da galinha e a noz moscada, mexendo bem para misturar os ingredientes.
inclua as 3 colheres de farinha de trigo, mexendo bem e deixando cozinhar até começar a ganhar cor, acrescente então o leite, aos poucos, mexendo sempre muito bem até virar um creme espesso, prove e ajuste sal e pimenta nesse momento.
cubra com um plástico filme e leve à geladeira por pelo menos 1h30 para esfriar e ganhar mais consistência para facilitar o manuseio.
montagem e fritura
usando uma colher de sopa, porcione as croquetas, moldando com as mãos cuidando de ficar com o tamanho semelhante ao de um ovo pequeno a médio. passe a croqueta pela farinha de trigo, cobrindo completamente com uma camada fina, faça o mesmo nos ovos batidos e depois pelo pão ralado.
frite as croquetas em óleo quente (180ºC a 190ºC) e sirva com a erva fresca de sua preferência e um aïoli de alhos assados ou molho de sua preferência.