



Entradas

Rolinhos de Batata, Fois Gras e Presunto

🕒 40 min.

👤 Médio

💰 Económico

🍽️ 6 doses

Ingredientes

- 115 g de puré de batata instantâneo
- 150 g de pate fois gras
- 150 g de presunto muito fino
- 250 ml de leite meio gordo

Informação nutricional

Energia	201,3 kcal	10%*
Proteínas	9,6 g	19%*
Lípidos	15,4 g	22%*
Hidratos de Carbono	6,1 g	2%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Pré-aquecer o forno a 200°C
- 2 Preparar o puré de batata com ¼ de litro de água e com o leite.
- 3 Quando o puré estiver frio, colocar uma pequena porção de puré na mão e colocar um pedaço de fois gras no centro. Formar um croquete e embrulhar com uma fatia de presunto.
- 4 Colocar os croquetes numa tabuleiro forrado com papel vegetal e levar ao forno por 4-5 minutos.
- 5 Retirar do forno e servir.