

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 200ºC
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.