



Entradas Salgados

Croquetes de Batata com Presunto e Queijo

🕒 20 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 10 doses

Ingredientes

- 1 chávena de água
- 1 c. de chá de sal
- 1 c. de chá de mostarda
- 1 c. de sopa de manteiga
- 2 c. de sopa de queijo parmesão ralado
- 3 c. de sopa de cubinhos de presunto
- 1 chávena de farinha
- 2 chávenas de Puré de Batata MAGGI
- 1 fatia grossa de queijo flamengo cortado em cubinhos
- 1 ovo

Informação nutricional

Energia	203,6 kcal	10%*
Proteínas	6,8 g	14%*
Lípidos	3,4 g	5%*
Hidratos de Carbono	35,2 g	14%*

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

Preparação

- 1 Fazer o puré de batata de acordo com as instruções da embalagem. Reservar uma chávena de puré.
- 2 Misturar a água, o sal, a mostarda, o queijo ralado e a manteiga e levar ao lume até ferver.
- 3 Acrescentar a farinha de trigo e cozinhar, mexendo sempre, até se soltar do fundo do tacho.
- 4 Retira do lume, junta o puré de batata, o presunto e o ovo, misturando bem. Deixar arrefecer.
- 5 Modelar bolinhas, com a ajuda de 2 colheres, colocando um cubinho de queijo no centro, passa-las por farinha e fritar em óleo quente.
- 6 Servir de imediato.