



Entradas Salgados

Croquetes de Batata com Fiambre e Queijo

🕒 55 min. ⌚ Médio 💰 Económico 🍴 10 doses

Ingredientes

115 g de puré de batata instantâneo
200 ml de leite meio gordo
1 gema de ovo
500 g de fiambre
50 g de queijo ralado
azeite
sal q.b.
ovos para cobrir
pão ralado para cobrir
farinha para cobrir

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 224,2 kcal | 11%* |
| Proteínas | 11,7 g | 23%* |
| Lípidos | 17,5 g | 25%* |
| Hidratos de Carbono | 3,9 g | 1%* |

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

Preparação

- 1 Preparar o puré de batata, como indicado na embalagem, com água, leite e uma pitada de sal. ?
- 2 Adicionar o fiambre cortado muito fino, a gema de ovo e o queijo ralado. Misturar tudo muito bem e deixar arrefecer no frigorífico, coberto com película aderente.
- 3 Quando a massa preparada anteriormente estiver fria, moldar os croquetes com as mãos.
- 4 Passar os croquetes por farinha, ovo batido e pão ralado.
- 5 Fritar em azeite bem quente.