

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 frigorifico, coberto com pelicula 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.