

ROLINHOS DE FIAMBRE E QUEIJO

INGREDIENTES PARA 12 ROLINHOS

700g de batatas
12 fatias não muito finas de fiambre
6 fatias de fiambre cortadas em pedacinhos
100g de queijo flamengo cortado em pedacinhos
80 ml de leite
1 raminho de salsa picada
1 gema de ovo
45g de manteiga
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Noz-moscada q.b.
Ovo batido q.b.
Pão ralado q.b.
Óleo para fritar



Tempo de preparação: 1 hora e 30 minutos
Custo: 5.50 € | Custo por rolinho: 0.45 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f25/rolinhos-fiambre-queijo-18327/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água, tempere com sal. Junte as batatas e leve ao lume aproximadamente 25 minutos até que fiquem cozidas. Depois de cozidas, escorra as batatas e faça puré.
2. Ao puré junte a manteiga e o leite. Tempere com noz-moscada e pimenta. Mexa muito bem e leve novamente ao lume. Junte a gema e misture tudo. Por fim, junte a salsa e mexa. Depois de tudo bem misturado, coloque numa tigela e deixe arrefecer.
3. Depois do puré frio, junte os pedacinhos de fiambre e os pedacinhos de queijo. Misture tudo.
4. Por cima de cada fatia de fiambre, coloque um pouco de puré. Aconchegue o puré para que fique um rolo. Enrole a fatia de fiambre à volta do puré. Repita o processo até que as fatias de fiambre acabem.
5. Passe os rolinhos por ovo batido e por pão ralado. Frite-os em óleo quente. Depois de fritos, coloque-os num prato com papel absorvente. Sirva estes rolinhos acompanhados de uma salada.