

Croquetes de Presunto

INGREDIENTES PARA 46 CROQUETES

1100 ml de leite
1 pedaço de courato de presunto
1 folha de louro
1 cebola média picada
200g de presunto cortado em cubinhos
125g de manteiga
200g de farinha de trigo sem fermento
Noz-moscada q.b.
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Manteiga para untar
2 ovos
Pão ralado q.b.
Óleo para fritar



Tempo de preparação: 1 hora + 3 horas
Custo: 6.50 € | Custo por croquete: 0.14 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f21/croquetes-presunto-croquetas-jamon-42724/>

PREPARAÇÃO

1. Num fervedor, leve ao lume o leite, o courato de presunto e a folha de louro.
Deixe ferver durante 5 minutos.
Passado o tempo, retire com uma escumadeira o courato e o louro.
2. Num tacho, leve ao lume a manteiga e deixe aquecer.
Depois da manteiga quente, adicione a cebola.
Mexe e deixe refogar um pouco.
Ao refogado, adicione o presunto.
Mexe e deixe fritar bem.
3. Depois do presunto frito, adicione a farinha de uma só vez e misture tudo muito bem.
Aos poucos, adicione o leite e mexa bem entre cada adição.
Quando a massa estiver consistente, rectifique o tempero de sal.
Por fim, tempere com pimenta e noz-moscada.
Mexe muito bem e retire do lume.
4. Unte com manteiga um tabuleiro de vidro.
Espalhe o preparado no tabuleiro.
Tape o tabuleiro com película aderente e faça furos com uma faca.
Guarde no frigorífico aproximadamente 3 horas até que a massa fique rijá e fria.
5. Depois da massa fria, parta os ovos para um prato e mexa-os bem com um garfo.
Retire colheradas de massa e molde em forma de croquete.
Coloque os croquetes numa travessa previamente polvilhada com farinha.
6. Passe os croquetes por ovo e por pão ralado.
Frite os croquetes por igual em óleo quente.
Depois dos croquetes fritos, retire-os com uma escumadeira para um prato com papel absorvente.
Se quiser, pode congelar os croquetes, depois de panados e antes de fritar.
E estão prontos a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!