

CROQUETES DE PRESUNTO COM PISTACIOS E QUEIJO EMMENTAL



INGREDIENTES

- 150 G DE MANTEIGA
- 100 G DE FARINHA
- 50 G DE MAIZENA
- 800 G DE LEITE
- 150 G DE PRESUNTO
- 150 G DE QUEIJO EMMENTAL, USEI JÁ RALADO
- 100 G DE PISTÁCIOS
- SAL E NOZ-MOSCADA Q.B.
- PARA PANAR:
- 2 OVOS
- PÃO RALADO Q.B.
- ÓLEO PARA FRITAR

CONFEÇÃO

1. Colocar o presunto na taça da Companion, com a lâmina picadora e programar a Vel.6. Retire e reserve.
2. Faça o mesmo aos pistácios mas picar na velocidade 11 por 8 a 10 segundos. Ralar também o queijo, caso não tenha comprado já ralado. Retire e reserve.
3. Coloque depois o acessório batedor na taça limpa, e colocar dentro a manteiga. Programar a velocidade 4 a 100°C por 3 minutos.
4. Junte a farinha e programar 1 minuto na Velocidade 5 a 90°C.
5. Adicione a maisena, o leite e tempere de sal e noz-moscada e seleccione o programa para molhos a 90 °C na velocidade 4 por 7 minutos.
6. Finalmente, juntar o presunto, os pistácios e o queijo reservados, e ligar os ingredientes programando 1 minuto na Velocidade 5.
7. Despeje o recheio para um pirex e depois de arrefecer, reserve no frigorífico por umas horas (eu faço sempre de véspera).
8. Dê forma aos croquetes com as mãos molhadas ou enfarinhadas, passar depois por ovo batido e finalmente pelo pão ralado.
9. Fritar em óleo quente, até dourarem de ambos os lados.