

Croquetes de Pesto de Rúcula Selvagem

VITACRESS

Naturalmente nutritivo!

4 Pessoas

Grau de Dificuldade: Fácil

Custo: Económico

Tempo de Preparação: 40 minutos

Ingredientes:

800 g de batata primor 42-72mm da VITACRESS;
4 colheres (de sopa) de pesto de rúcula selvagem;
2 gemas de ovo;
100 g de queijo cortado em cubos pequenos;
sal e pimenta q.b.;
1 ovo batido;
pão ralado para passar;
óleo para fritar.



Preparação:

Descasque as batatas, corte-as ao meio e leve-as a cozer em água a ferver temperada de sal durante 20 minutos. Depois escorra-as e reduza-as a puré. Junte o pesto, as gemas, uma apitada de pimenta e misture bem. Molde bolinhas com a mistura e coloque dentro um quadrado de queijo. Feche bem e passe por ovo batido e a seguir pelo pão ralado. Leve ao frio. Antes de servir aqueça óleo e frite os croquetes. Deixe que fiquem bem douradinhos, retire, deixe escorrer e sirva com a salada Vitacress que gostar mais. Acompanhe com a salada Riva.