

Croquetes de castanhas

Ingredientes:

*1 kg de castanhas;
5 dl de Leite
200 gr de manteiga fresca
1 Ovo
Pão ralado*



Imagem meramente ilustrativa

Preparação:

Dá-se um golpe na casca da castanha, de seguida, coloca-se em água a ferver sem sal. Depois de cozidas e ainda quentes, retira-se do lume e tira-se a casca e a pele. Depois, voltam ao lume a cozer em 5 decilitros de leite por meia hora. Passam-se por passador fino, reservando algumas das mais pequenas (uma para cada croquete), polvilha-se o puré com 200 gramas de manteiga fresca. Depois de bem misturado tudo, fazem-se pequenos croquetes, metendo dentro de cada um uma castanha cozida das que se deixaram separadas. Passam-se por ovo batido e pão ralado fino e frigem-se em fritura quente. Servem-se sobre um guardanapo e à parte um molho de alperches.

Fonte: Culinária Portuguesa.

Autor: António Oliveira Bello. Olleboma.