



MAIN DISHES

Rodes de patata i formatge farcides

🍴 4 servings 🔥 750 kcal

Ingredients

4 patates mitjanes

200 g de formatge ratllat semi curat

Pernil salat tallat petit

Pernil dolç tallat petit

Xoriç tallat petit

50 g de mantega

Sal i pebre

PER SERVING

Protein	35 g
Fat	50 g
Carbs	40 g
Fiber	5 g

Method

- 1 Cou les patates a trossos en aigua bullent fins que siguin tendres. Aixafa-les amb una forquilla.
- 2 Afegeix la mantega, sal i pebre a la patata encara calenta i barreja fins obtenir un puré espès i manejable.
- 3 Forma les rodes de formatge: Disposa damunt de la safata un paper de forn i fes les muntanyetes de formatge ratllat. Crea els cercols. Enformem amb el gratinador però situant la safata a mitja alçada perquè es torrin uniformement. Deixem refredar sobre una reixeta.
- 4 Formem l'anell: Omplim una màniga pastissera amb una boca rodona prou ampla i formem anells damunt cada cercol.
- 5 Farcim: Omplim l'interior amb la selecció d'embotits tallats petits, una barreja d'ou dur trinxat amb tonyina o una tria de formatges variats.
- 6 Tapa i serveix: Tampem amb un altre cercol de formatge torrat i ja tindrem llestes les rodes farcides, cruixents i diferents.

Made with CookNest



All of Esteve Cardús | Cuina a l'abast's recipes

cooknest.app/@cardus · [Instagram @cardus](https://www.instagram.com/@cardus) · [TikTok @estevecardus](https://www.tiktok.com/@estevecardus)

