

## **Croquete de batata com cenoura**

2 cenouras  
3 batatas médias  
1/2 cebola  
1 dente de alho amassado  
1 colher de sopa de azeite extra virgem  
10 pedaços de queijo minas cortado em tiras  
10 fatias de peito de peru  
sal e pimenta do reino a gosto



Cozinhe a cenoura e a batata separadamente. Junte a batata e a cenoura e amasse até formar um purê. Adicione sal e pimenta a gosto e reserve.

Em uma panela, esquente o azeite, refogue o alho e a cebola e quando estiverem dourados, adicione o purê. Misture bem a massa por 2 minutos e desligue o fogo. Espere esfriar, pegue um pouco da massa do purê e recheie com o peito de peru e queijo branco.

Unte uma assadeira e coloque os croquetes. Leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 15 minutos, vire os croquetes e deixe assar mais 15 minutos até dourar. Sirva quente.

Rendimento: 10 bolinhos  
Tempo de preparo: 40 minutos