



Baked Potato Tirolez

Tempo de Preparo:

🕒 01:00

Rende:

🍽️ 5 Porções

Ingredientes

- 5 batatas inglesas com casca
- Papel alumínio
- 1 embalagem de Creme de Ricota Light Tirolez
- 4 toletes de palmito bem picados
- 1 xícaras (chá) de ervilhas frescas cozidas no vapor
- 1 pitada de sal
- Pimenta-do-reino branca moída a gosto
- 1 pedaço (30 g) de Queijo Mussarela Light Tirolez em lascas (na parte maior do ralador convencional)

Modo de Preparo

Embrulhe as batatas em papel alumínio e leve ao forno alto por 30-40 minutos, até que fiquem macias.

Desembrulhe as batatas, faça um corte na metade, sem que as metades se separem.

Pressione as duas pontas das batatas, fazendo com que a fenda se abra e retire uma colherada da polpa de cada uma das batatas (para que caiba o recheio).

Faça uma mistura com o Creme de Ricota Light Tirolez, o palmito e as ervilhas, depois tempere com sal e pimenta.

Recheie as batatas com o creme e, por fim, salpique cada batata com as lascas de Queijo Mussarela Light Tirolez e leve as batatas ao forno médio, até que o queijo derreta e doure levemente. Sirva.