



Batata ao Provolone

Tempo de Preparo:

 00:40

Rende:

 8 Porções

Ingredientes

- 8 batatas pequenas (900 g)
- Folhas de 4 ramos de alecrim picadas (25 g)
- 1 Provolonete Tirolez cortado em fatias finas
- 10 colheres (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez

Modo de Preparo

Sobre uma tábua, apoie cada uma das batatas e, com o auxílio de uma faca bem afiada, faça cortes como se fosse fatiá-las na espessura de 2 mm, mas sem chegar até o fim, de modo a obter um efeito "sanfona".

Coloque um pouco de alecrim sobre cada batata (inclusive dentro dos cortes).

Corte as fatias de queijo ao meio e, em cada vão das batatas, coloque ½ fatia, com a casca para cima.

Besunte as batatas com metade da Manteiga Sem Sal Tirolez e leve ao forno preaquecido a 180°C, por 40 minutos, espalhando na metade do tempo o restante da manteiga sobre as batatas.

Após esse tempo, o queijo deverá estar bem derretido e a batata cozida (espete um garfo e, se necessário, deixe mais tempo). Sirva em seguida como acompanhamento.