



Cartola nordestina

Tempo de Preparo:

🕒 00:30

Rende:

🍽️ 2 Porções

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez
- 2 bananas-prata ou da terra (um pouco mais verdes, e firmes, não tão maduras)
- 4 espetinhos de Queijo Coalho Tirolez
- Canela em pó
- Açúcar cristal

Modo de Preparo

Primeiro, corte as bananas na transversal e doure-as na Manteiga Sem Sal Tirolez.

Assim que derreter, caramelize as bananas dos dois lados (elas têm que permanecer durinhas, não podem se desmanchar).

Depois de fritas, reserve. Retire os palitos dos espetinhos, mas sem descolar um queijo do outro. Na mesma frigideira que foi dourada a banana, grelhe os espetinhos de Queijo Coalho Tirolez de um lado e, depois, do outro.

Mais ou menos 2 minutos de cada lado. Agora, é só montar. Em um pratinho, coloque as bananas e o Queijo Coalho Tirolez por cima.

Apare as pontinhas para ficar bem retinho,
com camadas iguais. Polvilhe canela em pó e
açúcar para finalizar.