



# Mini baked potato recheada de Queijo Brie, crispy de parma e cebouletti

Tempo de Preparo:

🕒 01:00

Rende:

🍽️ 15 Porções

## Ingredientes

Ingredientes

Crispy de parma:

- 50 gramas de presunto parma em fatias

Batata bolinha:

- 1 quilo de batata bolinha
- Sal a gosto
- 2 xícaras (chá) ou 300 gramas de Queijo

Brie Tirolez em cubos

- Cebouletti a gosto

## Modo de Preparo

Modo de preparo

Crispy de parma:

- Em um prato de vidro, coloque 3 folhas de papel toalha e as fatias de presunto parma. Cubra com mais 3 folhas de papel toalha.
- Leve ao micro-ondas por 2 minutos ou até que o presunto parma esteja sequinho e crocante.
- Deixe esfriar, quebre em partes pequenas e reserve.

Batata bolinha:

- Corte a superfície das batatas bolinhas e com um boleador de frutas, retire um pouco da batata para rechear.
- Repita o processo até finalizar toda a batata.
- Em seguida, coloque as batatas em uma panela grande, cubra com água, sal e leve ao fogo médio por 15 minutos ou até que as batatas estejam al dente, sem cozinhar demais.
- Escorra a água e coloque em uma assadeira.
- Recheie com o Queijo Brie Tirolez e leve ao forno preaquecido a 170°C por 15 minutos ou até que o queijo esteja derretido e levemente dourado.
- Cubra com o crispy de parma e finalize com a Cebouletti.
- Sirva em seguida!