



ratos de casaca

Estes ratinhos de batata assada são lindos e deliciosos de comer!



Como fazer...



1 Lave e enxugue as batatas. Fure as cascas com um garfo e coloque-as numa assadeira. Pincele-as inteiras com óleo.



2 Asse as batatas até ficarem macias. Batatas de tamanho médio levam uma hora para ficar prontas num forno a 200°C.



3 Já estão frias? Dá pra pegar? Então abra uma tampa e retire devagar o centro da batata com uma colher. Jogue fora as tampas (ou coma-as).



4 Amasse o que você retirou com manteiga, leite, três quartos do queijo, sal e pimenta. Depois coloque tudo de novo dentro das cascas.



5 Polvilhe o queijo que sobrou sobre as batatas e asse no forno por alguns minutos até dourarem.



6 Faça um focinho com meio tomate, prendendo com um palito, e bigodes de cebolinhas francesas encaixadas.

7 Dê os últimos retoques com olhos de uva-passa, orelhas de rabanete e rabos de cebolinha.

