Minichefs em Ação

Liceu Santista

Receitas Especiais

Nutricionista Carina Schena
CRN 22408

Cartola

Ingredientes:
1 banana nanica
50g de queijo coalho
25g de manteiga
Açúcar granulado
Canela em pó a gosto

Modo de preparo:
Reserve o açúcar misturado com um pouco da canela em pó.
Corte a banana pela metade na horizontal, mantendo as duas partes com a mesma espessura.
Corte queijo coalho em fatias não muito finas.
Em uma frigideira, coloque metade da manteiga (1 colher de sobremesa) e quando começar a borbulhar junte as fatias de banana.
Mantenha o fogo médio para não queimar.
Não cozinhe muito a banana, pois ela tem que estar firme. Frite, em média, por 2 minutos de cada lado.
Transfira para um prato e reserve.
Limpe a frigideira com um papel toalha. Em seguida, coloque mais uma colher de manteiga para dourar a fatia de queijo. Deixe, em média, 1 minuto de cada lado.
Coloque a fatia de queijo em cima da banana, molde com a faca para que fique mais ou menos um retângulo e por último polvilhe o açúcar misturado à canela.