



INGREDIENTES

- 12 batatas médias
- 2 punhados grandes de rúcula lavadas e secas
- 150 gr de queijo gorgonzola, picado
- 1 colher (sobremesa) de mostarda dijon
- 2 colheres de chá de tempero [GREEK](#)
- Azeite oliva extra virgem

- Pimenta do reino à gosto.

MODO DE PREPARAR

01. Pré-aqueça o forno a 200º C.

02. Esfregue cada batata com um pouco azeite leve ao forno por 1 hora, ou até as batatas ficarem douradas e macias.

03. Reserve até esfriar o suficiente para rechear.

04. Deixe o forno ligado.

05. Corte as batatas cozidas pela metade, em seguida, use uma colher para retirar o meio de cada batata e colocar numa vasilha.

** Não retire toda batata, deixe o suficiente para manter o formato na casca.

06. Amasse a batata retirada com um garfo.

07. Adicione metade da rúcula, o queijo gorgonzola, o tempero [GREEK](#) , a mostarda e a pimenta, e misture bem.

08. Com uma colher coloque de volta o recheio dentro das peles de batatas.

09. Coloque as batatas em uma forma para assar no forno por 10 minutos, para aquecer e derreter o queijo.

10. Sirva quente com uma folha de rúcula decorando e um fio de azeite