



Peitos de frango com pesto de rúcula, mussarela e tomate no forno



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



A gosto: Gallo Azeite Extra Virgem Reserva

- 120g de rúcula
- 70g de pimentão vermelho
- 1 dente de alho
- 4 peitos de frango
- Alho em pó, a gosto
- 4 fatias de mussarela
- 2 tomates de rama
- Manjerição, a gosto
- Sal, a gosto
- Pimenta do reino moída, a gosto

Modo de preparo

1

Para preparar o pesto de rúcula, comece colocando em um liquidificador a rúcula, as e o dente de alho. Acrescente 100ml de Azeite Extra Virgem Gallo Reserva e bata até obter um molho grosso e homogêneo. Tempere com sal e pimenta. Reserve.

2

Tempere os peitos de frango com sal, pimenta e alho em pó a gosto. Reserve

3

Em uma frigideira, aqueça o Azeite Extra Virgem Gallo Reserva e refogue o pimentão vermelho.

4

Coloque os peitos de frango em uma forma, regue com mais um pouco de Azeite Extra Virgem Gallo Reserva e leve ao forno por 20 minutos.

5

Aqueça o restante Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Reserva em uma frigideira e refogue os pimentões.

6

Coloque os peitos de frango em prato de forno, regue com mais um pouco de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva e leve ao forno por 20 minutos.

7

Retire os peitos de frango do forno e coloque por cima de cada um deles um pouco de pesto de rúcula, em seguida uma fatia de mussarela e duas fatias de tomate.

8

Leve novamente ao forno por mais 10 minutos.

9

Sirva polvilhado com folhas de manjeriço. Bom apetite!

Produtos utilizados



Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

 Carne  Rápido  Fácil

Pizza de presunto com rúcula

 Carne  Médio  Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

 Carne  Médio  Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide