



## Bifes de frango caprese



Categoria  
Carne



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Médio



Custo  
Médio



Com quem?  
Com a família



Nº de pessoas  
4 pessoas

### Ingredientes



3 colheres de sopa de  
Gallo Azeite de Oliva Tipo  
Único

- 6 bifes de frango
- 2 dentes de alho picados
- 200g de tomate cereja
- 4 colheres de sopa de pesto
- 2 mozzarellas
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de folhas de manjeriço

### Modo de Preparo

1

Comece por temperar os bifes com os dentes de alho picados, sal e pimenta.

2

Aqueça o Azeite de Oliva numa frigideira. Frite os bifes por 3 minutos de cada lado. Retire e reserve.

3

Na mesma frigideira, salteie o tomate por 2 minutos. Retire e reserve.

4

Volte a colocar os bifes na frigideira, disponha por cima de cada um deles a mozzarella em fatias e tape a frigideira, para que o queijo derreta.

5

Sirva os bifes de frango com o pesto por cima, o tomate e folhas de manjeriço.

### Produtos utilizados



Azeite de Oliva Tipo Único

Azeite de Oliva

Veja também

---

 Carne  Médio  Fácil

*Sanduíche de entrecôte*

---

 Carne  Médio  Fácil

*Costeletas de borrego com molho verde*

---

 Carne  Médio  Fácil

*Fajitas de frango*

---

 Carne  Rápido  Fácil

*Carbonara*

---

 Carne  Demorado  Médio

*Peito de peru com laranja, recheado com broa, ervas e bacon*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide