



Frango grelhado



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Econômico



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



A gosto: Gallo Azeite Dia a Dia



A gosto: Gallo Azeite Extra Virgem Clássico

- 4 peitos de frango
- 2 limões
- Alecrim, a gosto
- Sal, a gosto
- Pimenta do reino, a gosto

Modo de preparo

1

Tempere os peitos de frango com sal, pimenta do reino e sumo de um limão a gosto. Deixe marinar por alguns minutos.

2

Pincele os peitos de frango e a grelha com Azeite Gallo Dia a Dia.

3

Coloque os peitos de frango na grelha e deixe cozinhar por cerca de 4 minutos de cada lado.

4

Junte ao peitos de frangos o restante limão cortado em fatias.

5

Sirva os peitos de frango com as rodela de limão e folhas de alecrim.

6

Para um toque adicional de sabor, finalize o peito de frango com um fio de Azeite Gallo Extra Virgem Clássico.

Produtos utilizados



Dia a Dia
Azeite de Oliva



Clássico
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

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide