



Peitos de frango com pesto de rúcula, mozzarella 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

 Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva

- 120g de rúcula
- 70g de pimento encarnado
- 1 dente de alho
- 4 peitos de frango
- Alho em pó, a gosto
- 1 mozzarella
- 2 tomates de rama
- Manjerição, a gosto
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1

Coloque num robot de cozinha a rúcula, os cajus e o dente de alho.

2

Junte 100ml de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva e riture até obter um molho grosso.

3

Tempere com sal e pimenta. Reserve.

4

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

5

Aqueça o restante Gallo Azeite Virgem Extra Reserva numa frigideira e sele a carne até ficar dourada.

6

Coloque os peitos de frango num 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, em seguida uma fatia de mozzarella e duas fatias de tomate.

8

Leve novamente ao forno por mais 10 minutos.

Produtos utilizados



Reserva
Azeite Virgem Extra

Veja também

 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

 Carne  Médio  Fácil

Espetadas do lombo com alecrim



Mais receitas em
www.galloportugal.com