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

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Médio	Fácil	Médio	Com a família	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
- Manjericão, a gosto
- Sal, a gosto
- Pimenta do reino moída, a gosto

Modo de preparo

1. Para preparar o pesto de rúcula, começe 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 manjericão. 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