



Frango recheado com tomate e mozzarella com Gallo Vinagre Balsâmico Rosé



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



15ml Gallo Vinagre
Balsâmico Rosé

- 4 unidades pequenas de peito de frango
- 120g couscous
- 100g de legumes
- 100g de queijo mozzarella
- 50g de tomate seco
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1

Abrir os peitos de frango sem separar.

2

Temperar com Gallo Vinagre Balsâmico Rosé, sal e pimenta.

3

Recheiar com tomate seco e queijo mozzarella e levar ao forno a 120º durante 20 minutos.

4

Cortar os legumes em cubos, misturar com couscous e cobrir com caldo de legume.

5

Pôr em película e deixar hidratar.

6

Por fim, tirar peito de frango e servir usando o suco como molho.

Produtos utilizados



Balsâmico Rosé
Vinagre Balsâmico

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