



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

Rechar 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 cubrir 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