Frango recheado com tomate e mozzarella com Gallo Vinagre Balsâmico Rosé

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Médio	Fácil	Médio	Com a família	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. Rechear 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 pelicula e deixar hidratar.
6. Por fim, tirar peito de frango e servir usando o suco como molho.

Produtos utilizados

Balsâmico Rosé

Vinagre

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide