



Bifes de frango caprese





Categoria
Carne


Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio


Custo
Médio


Com quem?
Com a família


Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 3 colheres de sopa de Gallo Suave

- 6 bifes de frango
- 2 dentes de alho picados
- 200g de tomate cereja
- 4 colheres de sopa de pesto
- 2 mozzarellas
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de folhas de manjeriço

Modo de Preparo

1

Comece por temperar os bifes com os dentes de alho picados, sal e pimenta.

2

Aqueça o Azeite de Oliva numa frigideira. Frite os bifes por 3 minutos de cada lado. Retire e reserve.

3

Na mesma frigideira, salteie o tomate por 2 minutos. Retire e reserve.

4

Volte a colocar os bifes na frigideira, disponha por cima de cada um deles a mozzarella em fatias e tape a frigideira, para que o queijo derreta.

5

Sirva os bifes de frango com o pesto por cima, o tomate e folhas de manjeriço.

Produtos utilizados



Suave

Azeite de Oliva Tipo Único

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