



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




Categoria
Carne


Tempo de preparação
Médio


Dificuldade
Fácil


Custo
Médio


Com quem?
Com a família


Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva

- 120g de rúcula
- 70g de pimento encarnado
- 1 dente de alho
- 4 peitos de frango
- Alho em pó, a gosto
- 1 mozzarella
- 2 tomates de rama
- Manjerição, a gosto
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1

Coloque num robot de cozinha a rúcula, os cajus e o dente de alho.

2

Junte 100ml de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva e riture até obter um molho grosso.

3

Tempere com sal e pimenta. Reserve.

4

Tempere os peitos de frango com sal, pimenta e alho em pó.

5

Aqueça o restante Gallo Azeite Virgem Extra Reserva numa frigideira e sele a carne até ficar dourada.

6

Coloque os peitos de frango num 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, em seguida uma fatia de mozzarella e duas fatias de tomate.

8

Leve novamente ao forno por mais 10 minutos.

Produtos utilizados



Reserva
Azeite Virgem Extra

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