



# 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](http://www.galloportugal.com)

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide