



Peito de frango recheado

www.receitasdafia.com/receitas/peito-de-frango-recheado

Confira como fazer esse delicioso peito de frango recheado, super fácil e prático de fazer.

Peito de frango recheado

 40 min

 2 porções

Ingredientes

- 2 filés de peito de frango limpos
- ¼ colher (chá) de canela em pó
- 2 dentes de alho amassado
- 1 colher (sopa) de vinagre
- ½ colher (chá) de páprica picante
- ½ colher (chá) de mel
- Manjerona
- Tomate, abobrinha e bacon para rechear
- Azeite ou manteiga para finalizar
- Pimenta do reino e sal a gosto
- 2 palitos de churrasquinho

Modo de Preparo

1. Limpe os filés de peito de frango
2. Faça cortes fundos e com aproximadamente 1cm de distância entre cada corte, cuidado para não cortar até a parte de baixo do frango
3. Tempere os filés com sal, pimenta, alho amassado, páprica picante, canela em pó, mel e o vinagre
4. Corte rodela fina de tomate, abobrinha e fatias de bacon.
5. Coloque uma rodela de tomate, juntamente com uma rodela de abobrinha e o bacon no corte do frango.
6. Recheie todos os cortes
7. Se quiser coloque um palito de churrasquinho em cada filé para mantê-los mais estruturados.
8. Coloque os filés em uma forma, espalhe alguns ramos de manjerona na forma, regue com azeite ou manteiga e leve para assar. em forno preaquecido a 220C por aproximadamente 30 minutos.