



Peito de frango Recheado com delícias e queijo

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Média



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Delícias do Mar Sem Glúten Pescanova
- 4 peitos de frango
- queijo fresco mozzarella
- majericão seco ou fresco
- azeite
- 2 dentes de alho
- pimenta e sal q.b.

Preparação

1. Temperar os peitos de frango com sal e pimenta.
2. Fazer um corte no peito e inserir uma delícia do mar.
3. Num pirex regar com azeite e colocar os peitos recheados, cortar os dentes de alho fino e espalhar por cima. Juntar o majericão fresco ou seco por cima dos peitos de frango.
4. Cortar o queijo fresco mozzarella em fatias e colocar em cima do majericão.
5. Regar com azeite e levar ao forno até que os peitos estejam cozinhados.
6. Finalizar com o queijo derretido.

Produtos Associados



**Delícias do Mar
Sem Glúten**

250 g



**Lombinhos do
Mar**

250 g