Carnes

PEITOS DE FRANGO RECHEADOS

Receita de Fã
Fácil
30 Min.
1-3 Doses

INGREDIENTES

- 3 PEITOS DE FRANGO
- 1/2 CHOURIÇO ÀS RODELAS
- 3 FATIAS DE QUEIJO
- 1 LIMÃO
- 1 C. CHÁ DE MASSA DE ALHO CASEIRA
- SAL, PIMENTA, COLORAU E TOMILHO
- 1/2 COLHER ACTIFRY DE AZEITE

CONFEÇÃO

1. Golpear o peito de frango com cuidado, para abrir. Rechear com 1 fatia de queijo e rodelas de chouriço. Fechar com palitos.
2. Temperar com sal, pimenta, colorau, a massa de alho e o sumo de limão.
3. Colocar a carne na Actifry sem a pá. Deitar a marinada e o azeite por cima e programar 30min (ou levar ao forno)
4. Servi com arroz branco e salada.