FRANGO RECHEADO COM PESTO E MUSSARELA

INGREDIENTES

4 filés de peito de frango

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

160 g de pesto em pasta

160 g de queijo mussarela

80 g de parmesão

80 g de farinha de pão

2 ovos

MODO DE PREPARO

Abra o filé de frango para que fique mais fino (se precisar amasse com martelo de bife).

Tempere com sal e pimenta.

Recheie com a pasta de pesto e o queijo mussarela.

Enrole o peito de frango e feche com palitos.

Em outra tigela bata o ovo.

Em uma tigela, misture queijo parmesão e a farinha de pão.

Passe o frango no ovo e depois na mistura de parmesão com farinha de pão.

Disponha em uma forma refratária e leve ao forno por 20 minutos a temperatura de 180º C (até que o frango fique cozido).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15286-frango-recheado-com-pesto-e-mussarela.html