

FRANGO AO PESTO DE MANJERICÃO

INGREDIENTES

FRANGO:

Frango: 1 kg de peito de frango

2 tomates

250 g de muçarela ralada

Temperos (sal, pimenta-do-reino, alho, cebola, limão e vinagre)

PESTO DE MANJERICÃO:

Pesto de manjericão: 8 castanhas-do-pará

3/4 de xícara (chá) de azeite

3 dentes de alho

1 e 1/2 xícara (chá) de folhas de manjericão fresco

4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

1/2 limão espremido

5 folhas de cebolinha verde e salsinha

Ervas secas (manjericão, salsa desidratada e orégano)

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

FRANGO:

Frango: Parta ao meio o peito de frango, coloque em um refratário e tempere com sal, pimenta-do-reino, alho, cebola, limão e vinagre. Deixe marinar por cerca de 1 hora.

Vire as postas de frango, cubra com tomates em rodela e a muçarela.

Leve ao forno até estar bem cozido.

Escorra a água, adicione algumas pitadas de manteiga/margarina e leve ao forno novamente por mais 10 minutos.

Sirva quente, coberto de pesto de manjericão.

PESTO:

Pesto: Primeiramente triture no liquidificador as castanhas.

Acrescente os demais ingredientes e bata tudo muito bem.

Transfira para um recipiente e deixe descansar na geladeira até a hora de servir.

OBS: o pesto pode ser acrescentado à receita antes de ir ao forno. Para isso, espalhe-o sobre as postas de frango antes de colocar o tomate. Reserve um pouco para servir quando o prato estiver pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25296-frango-ao-pesto-de-manjericao.html>