

PEITO DE FRANGO RECHEADO VAPT-VUPT

INGREDIENTES

1 peito de frango
Tempero (alho, sal, pimenta-do-reino)
Palitos ou barbante
100 g de presunto ralado
100 g de mussarela ralada
1 cenoura média ralada
2 colheres (sopa) de requeijão cremoso
100 g de bacon fatiado
5 colheres de molho de tomate

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em bifes, tempere e reserve.
Em uma tigela misture o presunto, a mussarela, a cenoura e o requeijão cremoso.
Cobrir os bifes com bacon.
Distribuir a mistura.
Prenda os bifes com barbante ou palitos.
Coloca-los em uma assadeira e cobrir com o molho de tomate.
Cobrir com papel alumínio nos primeiro 20 minutos, retirar o papel alumínio e deixar assar por mais 20 minutos.
Sirva com arroz e salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54281-peito-de-frango-recheado-vapt-vupt.html>