

# 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 primeiros 20 minutos, retirar o papel alumínio e deixar assar por mais 20 minutos.

Sirva com arroz e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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