



Frango à caprese



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:35

Ingredientes

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|--|-------------------|-------------|
| Peito de frango (sem pele, sem osso, cortado ao meio sentido do comprimento) | 10 unidades | 1,5 kg |
| Tempero SAZÓN® Profissional Aves | 2 colheres (chá) | 10 g |
| Sal | 1 colher (chá) | 5 g |
| Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO® | meia xícara (chá) | 100 ml |
| Tomate (em meias rodela) | 4 unidades médias | 600 g |
| Muçarela de búfala (bolinha) fatiada | 4 xícaras (chá) | 500 g |
| Folhas de manjericão | 1 maço | 50 g |

Modo de Preparo

1. Faça cortes nos filés de frango a cada 1 cm, sem chegar até o final.
2. Transfira para um bowl grande e junte o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal e metade do Azeite TERRANO™. Misture e deixe na geladeira por 30 minutos para tomar gosto.

3. Disponha os filés temperados em uma GN e entre os cortes, distribua meia rodela de tomate e duas fatias de muçarela.
4. Pincele com o restante do Azeite TERRANO™ e cubra com o papel-alumínio.
5. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 30 minutos, ou até que a parte interna do filé esteja assada.
6. Retire o papel-alumínio e volte ao forno por mais 15 minutos, ou até dourar. Coloque uma folha de manjeriço sobre cada fatia de queijo e sirva em seguida.