



Peito de frango embrulhado



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

00:55

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Peito de frango (sem osso e sem pele, cortado em 4 partes no sentido do comprimento)	3 unidades médias	1 kg
Sal	meia colher (chá)	2,5 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl médio, coloque o frango e o sal, e misture. Enrole cada pedaço com duas fatias do bacon, prendendo com um palito.
2. Transfira para uma GN e asse em forno médio (180 graus), preaquecido, por 35 minutos, ou até o frango ficar cozido e o bacon crocante.
3. Pincele sobre o bacon com metade do SATIS!® BBQ Churrasco e Grelhados e retorne ao forno por mais 5 minutos. Retire do forno, pincele com o SATIS!® BBQ Churrasco e Grelhados restante e retorne ao forno por 5 minutos, ou até secar levemente.
4. Retire do forno e remova os palitos. Finalize com a salsa e sirva em seguida.