



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 Verde	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.