

Peito de Frango Recheado com Alheira

Carne —   45 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/peito-de-frango-recheado-com-alheira



Ingredientes

Alecrim q.b.
4 peitos de frango
1 alheira (200 gr)
10g de tomilho fresco
40g de manteiga
200g de cenoura
300g de arroz carolino
50g de cebola
1l de caldo de galinha
Sal e pimenta q.b.
3 cl de azeite
Alho
Pão ralado

Confeção

1. Abra os peitos de frango ao meio, recheie com pasta de alheira, tempere com sal e pimenta e volte a fechá-los. Junte a manteiga, o tomilho e o pão ralado num recipiente e amasse bem a mistura. Cubra com isso os peitos de frango.
2. Coloque-os num tabuleiro para ir ao forno, e leve ao forno durante 20 minutos. Numa panela com um fio de azeite, refogue o alho picado, a cebola e a cenoura cortada em cubos. Adicione o arroz, deixe fritar bem e depois junte o caldo de galinha. Tempere com sal e deixe cozinhar em lume brando durante 15 minutos.
3. Sirva o frango recheado com o arroz e decore com alecrim.