

Peitos de frango no forno com batatas noisette

Carne —   15 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/peitos-de-frango-no-forno-com-batatas-noisette



Ingredientes

1 cebola
Azeite q.b.
4 peitos de frango
100 g de bacon em fatias
Sal e pimenta q.b.
500 g de batatas noisette
Alecrim q.b.
Queijo parmesão q.b.

Confeção

1. No fundo de um tabuleiro, faça uma cama com a cebola cortada em meias-luas, regue com um fio de azeite e coloque os peitos de frango abertos ao meio.
2. Por cima, disponha as fatias de bacon, tempere com sal e pimenta, regue com mais azeite e leve ao forno pré-aquecido a 180°C até o frango estar bem cozinhado.
3. Noutro tabuleiro, coloque as batatas noisette e leve-as ao forno (ao mesmo tempo que o frango) até ficarem bem douradas.
4. Assim que estiverem prontas, polvilhe-as com alecrim picado e queijo parmesão ralado.