

Salada de Frango com Pinhão

DIFICULDADE:6

TEMPO DE PREPARO:15 minutos

TEMPO DE COZIMENTO:45 minutos

INGREDIENTES:

- 4 peitos de frangos
- 2 pimentões vermelhos
- 10 colheres de sopa de azeite de oliva extra virgem Filippo Berio
- 75ml de vinho branco seco
- 3 aipos com folhas cortados bem fininho
- 2 colheres de sopa de pinhão tostados
- 2 colheres de sopa de alcaparras no vinagre, drenadas
- suco de ½ limão
- tomate cortado bem fininho e cebolinha cortadinha

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Pré-aqueça o forno a 200C. Coloque o frango em uma assadeira, com 4 colheres de sopa de azeite de oliva extra virgem espalhada. Tempere bem. Asse por 25 minutos. Adicione o vinho branco no forno e asse por mais 5 minutos até que atinja a cor dourada. Corte o frango em pedaço finos e deixe de molho na própria assadeira.

Coloque os pimentões no forno por 20 minutos. Remova e coloque em um saco plástico e deixe esfriar. Tire a pele e as sementes e depois corte e pedaços fininhos.

Em uma tigela grande, misture 4 colheres de sopa de azeite de oliva com o restante dos ingredientes. Adicione o frango, o caldo, as tiras de pimentão e misture tudo. Ajuste o gosto, temperando com sal e pimenta.

CONSELHOS PARA A PREPARAÇÃO:

Divida a salada em seis pratos. Coloque em cada prato tomate, cebolinha. Coloque um pouco do azeite de oliva restante com um pãozinho crocante para deixar ainda mais suculento.



Prepare com: Huile d'Olive Extra Vierge Fruitée