



Peito de frango aromático com caril e limão

peito de frango aromático com caril e limão

30 min | ★ | Prato Principal

para 4 pessoas

ingredientes

4 peitos de frango pequenos

Sal q.b

Pimenta de moinho

4 dentes de alho

3 colheres de sopa de Becel Cozinha

1 colher de sopa de caril em pó

2 colheres de sopa de vinho branco

1 colher de sobremesa de tomilho seco

1 colher de sopa de oregãos secos

1 limão

modo de preparação (para 4 porções)

para peito de frango aromático com caril e limão

1. Ligue o forno e regule-o para os 180 ° C.
2. Tempere os peitos de frango com sal e pimenta moída na altura e coloque-os num tabuleiro.
3. Descasque e esmague os dentes de alho, junte-lhes a Becel Cozinha, o caril, o vinho branco, o tomilho, os oregãos e a raspa da casca do limão.
4. Barre os peitos de frango com esta mistura e à volta disponha o limão cortado em gomos.
5. Leve o frango ao forno durante cerca de 30 minutos ou até estar dourado.

Saboroso!

Dicas: Acompanhe com arroz basmati cozido salpicado com hortelã fresca picada.