

FRANGO COM ASPARGOS

INGREDIENTES

185 g aspargos verdes marinados Vale Fértil

azeite de oliva extra virgem Vale Fértil

4 peças de peito de frango

8 fatias de bacon

4 dentes de alho

queijo mussarela ralado

sal a gosto

páprica defumada a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as peças de peito de frango, como abrindo um pão francês

Regue azeite de oliva dentro e fora das peças

Tempere com sal, alho picado e páprica defumada

Recheie com o queijo ralado e os aspargos

Se preferir um sabor mais suave, lave os aspargos antes

Unte a forma com azeite

Envolva as peças com duas fatias de bacon cada e mas alguns aspargos

Leve ao forno preaquecido a 180° C por cerca de 25 minutos ou até gratinar bem

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/30-frango-com-aspargos.html>