

ESCALOPES DE FRANGO COM MOZZARELLA E PESTO



CONFEÇÃO

1. Corte a mozzarella em pequenos cubos. Coloque cada um dos peitos de frango numa folha de película aderente. Utilizando uma faca, faça uma incisão ao longo de cada peito sem cortar totalmente. Introduza a mozzarella nas fendas. Tempere com sal e pimenta e pincele generosamente com pesto. Utilizando a película aderente, enrole cada escalope para obter um rolo muito apertado.
2. Deite 0,7 L de água na taça de preparação. Coloque os rolos no cesto de vapor. Coloque o cesto na taça e seleccione o programa de vapor durante 20 min.
3. Após a cozedura, sirva de imediato com ratatouille, por exemplo.

INGREDIENTES

- 2 PEITOS DE FRANGO
- 100 G QUEIJO MOZZARELLA
- 35 G PESTO
- SAL
- PIMENTA