

ROLO DE FRANGO RECHEADO



CONFEÇÃO

1. Corte o queijo mozzarella e os tomates secos em pequenos cubos. Pique as folhas de manjericão, coloque cada peito de frango numa folha de película aderente. Guarneça cada peito com um cubinho de mozzarella e tomates secos e junte o manjericão. Tempere com sal e pimenta e enrole cada escalope na película aderente para obter um rolo.
2. Deite 0,7 L de água na taça. Coloque o cesto de vapor na taça e introduza os rolinhos de frango envolvidos em película aderente. Seleccione o programa de vapor durante 20 min.
3. No final da cozedura, sirva de imediato com massa.

INGREDIENTES

- 2 PEITOS DE FRANGO
- 80 G QUEIJO MOZZARELLA
- 4 TOMATES SECOS
- 8 FOLHAS DE MANJERICÃO