

## **PEITO DE FRANGO RECHEADO**

Rendimento: 4 unidades

### **Ingredientes:**

- 4 peitos de frango crus e limpos
- 4 folhas de rúcula lavadas
- Meio alho poró cortado em rodela finas
- 4 unidades de ameixa preta cortadas em tirinhas ou se preferir colocar inteira, coloque mais de uma unidade por peito de frango
- Sal a gosto
- 2 dentes de alho socados
- 1 limão

### **Preparo:**

Corte o peito de frango ao meio no formato de "borboleta" (vide foto abaixo) e tempere com sal alho socado, limão e reserve. Forre uma tábua com papel filme e coloque o peito temperado em cima. Cubra o peito de frango com um plástico (esses de congelar mesmo, cortado no meio) e bata levemente com uma colher para abrir e afinar um pouco o peito frango, isso facilita na hora de enrolar. Feito isso, recheie o peito com a rúcula, o alho poró picado e a ameixa, cuidado para não colocar muito recheio.