

Peito de Frango no forno com Parmesão e Paprica

Chefe Hernâni Ermida

INGREDIENTES

4 peitos de frango limpos e sem pele
40g de queijo parmesão ralado
50g de farinha
1 c. de sobremesa de paprika
1/2 c. de chá de alho em pó
2 ovos
50g de manteiga derretida
Sal e pimenta acabada de moer



Chef Hernâni Ermida
A vida com mais sabor



Monte Barbo Reserva Tinto 2012

PREPARAÇÃO

Tempere os peitos de frango com sal e pimenta acabada de moer

Ligue o forno a 200°

Numa tigela misture o queijo com a farinha, o alho em pó e a paprica (misture bem)

Noutra tigela bata os ovos

Passes os peitos de frango um de cada vez pelo ovo e depois pela mistura do queijo de modo a que fiquem bem cobertos pela mistura

Depois ponha-os num prato de forno previamente untado com manteiga

Regue-os com a manteiga derretida e leve ao forno durante 40 minutos (devem ficar douradinhos)

Retire-os e sirva com legumes cozidos ou salteados