## Espetadas de frango com pao e alho

## Chefe Hernâni Ermida

## **INGREDIENTES**

400g de peito de frango 2 fatias grossas de pão de mistura 3 dentes de alho 40g de manteiga 1 limão 3 c.s de azeite Sal e pimenta q. b Espetos em madeira ou metal





## **PREPARAÇÃO**

Corte o peito de frango em cubos, deite-os para uma tigela, tempere-os com sal, pimenta sumo de limão e azeite. Misture e deixe repousar cerca de 10 minutos.

Descasque os alhos, corte-os ao meio e barre as fatias de pão dos dois lados com o alho e depois com a manteiga. Corte o pão em cubos ligeiramente maiores que o frango, prepare as espetadas com pedaços de frango alternados com cubos de pão, leve a grelhar o frango até ficar passado.

Sirva com pasta cozida de tomate ou legumes grelhados.



