



Pratos Principais

Frango

Frango Grelhado com Legumes, Frutos e Manteiga de Ervas

35 min.

Fácil

Económico

4 doses

Ingredientes

- 1 frango
- 100 g de ervilha-torta
- 200 g de alface (novas)
- 100 g de cenoura baby
- 100 g de morangos
- 100 g de pêssago
- 100 g de kiwi

Informação nutricional

Energia	810,1 kcal	41%*
Proteínas	76,7 g	153%*
Lípidos	51,6 g	74%*
Hidratos de Carbono	9,7 g	4%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Tempere o frango a gosto e grelhe o mesmo.
- 2 Corte a fruta em cubos de 0,5mm, escale os legumes e reserve.
- 3 Pique as ervas.
- 4 Derreta a manteiga e adicione as ervas picadas.
- 5 Misture as alfaces novas com a fruta e os legumes e tempere com sal, pimenta, azeite e vinagre de xerês.
- 6 Envolve bem.

7 Pincele o frango grelhado com a manteiga de ervas e sirva com a mistura de alfaces, frutos e legumes.

8 Sirva de imediato.