



Pratos Principais Frango

## Peitos de Frango Recheados com Tomate Seco e Salada de Cuscuz

🕒 40 min.

👤 Médio

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

- 3 0 peitos de frango
- 250 g de tomate seco
- 0 manjeriço q.b.
- 0 tomilho q.b.
- 0 queijo mozzarella q.b.
- 0 PARA A SALADA DE CUSCUZ:
- 1 0 pepino
- 0 água q.b.
- 200 g de cuscuz
- 1 0 curgete
- 1/2 0 pimento vermelho
- 50 g de milho
- 1 0 tomate
- 1 0 noz de manteiga
- 0 PARA A REDUÇÃO DE VINHO DO PORTO:
- 100 ml de vinho do porto
- 1 0 laranja
- 1 0 ramo de tomilho
- 1 c. de sopa de açúcar

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	363,2 kcal	18%*
<b>Proteínas</b>	27,3 g	55%*
<b>Lípidos</b>	11,2 g	16%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	32,4 g	12%*

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

### Preparação

- 1 Para os peitos de frango: Ligue o forno e regule-o para 180°C. Tempere os peitos de frango com sal e pimenta moída na altura.
- 2 Corte o queijo em palitos grossos. Com uma faca estreita, perfure cada peça de frango de uma extremidade à outra, e introduza nesses orifícios os palitos de queijo o tomate e as ervas aromaticas.
- 3 Depois de rechear os peitos de frango enrole em forma de cilindro com a ajuda de uma folha de papel vegetal, aperte os extremos para fechar o melhor possível cobra com papel de alumínio aperte bem os extremos de novo.
- 4 Numa frigideira sem gordura coloque os rolos e vá salteando aproximadamente 5 minutos e depois leve ao forno outros 5 minutos para finalizar a preparação.
- 5 Salda de cuscuz: Tire a pele ao pepino, abra-o ao meio e limpe-o de sementes e pique em cubinhos. Coloque numa tigela.
- 6 Deite a água a ferver, deite sobre os couscous, mexa com um garfo para os soltar, tape e deixe hidratar.
- 7 Lave a courgette, elimine as pontas e corte em dados do tamanho do pepino. Lave o pimento, limpe-o de sementes e corte também em pedaços do mesmo tamanho.
- 8 Deite um pouco de azeite num wok e leve ao lume. Quando estiver bem quente junte os cubos de courgette e salteie mexendo sempre, junte o pimento e deixe cozinhar mais 2 a 3 minutos.
- 9 Introduza os cuscuz hidratados e envolva-os bem com os legumes. Adicione o milho bem escorrido e retire do lume.
- 10 Lave o tomate, tire-lhe o pedúnculo, limpe-o de sementes e pique em pedacinhos.
- 11 Junte o tomate e o pepino aos restantes ingredientes, salpique com folhas frescas de tomilho e misture bem, mexendo com um garfo para soltar bem os cuscuz.
- 12 Deite numa saladeira e sirva, morna ou fria. Para a redução de vinho do porto: Numa frigideira coloque o vinho do porto o açúcar e o sumo da laranja e um pé de tomilho deixe reduzir até ganhar alguma consistencia.
- 13 Sirva cada peito de frango, trinchado em 3 a 4 fatias, sobre a salada de cuscuz e regue com a redução de vinho do porto.