

Κοτόπουλο caprese

Υλικά

- 1kg στήθος κοτόπουλο
- **50g Pesto Βασιλικού (Κωδ. 55653)**
- **50g Μαρινάτα Σχάρας (Κωδ. 50605)**
- 150g μοτσαρέλα
- 3-4 τομάτες κομμένες σε φέτες

Εκτέλεση

1. Ξεκοκαλίζουμε το στήθος κοτόπουλο αφήνοντας το κοκαλάκι από τη φτερούγα και την πέτσα του φιλέτου.
2. Κάνουμε μία τομή να σχηματιστεί μία τσέπη και γεμίζουμε με μία φέτα τομάτα, ένα μπαστουνάκι μοτσαρέλα και μία κουταλιά Σάλτσα Pesto Βασιλικού.
3. Μαρινάρουμε με τη Μαρινάτα Σχάρας χρησιμοποιώντας ένα πινέλο σιλικόνης.
4. Βάζουμε στο δισκάκι και ντεκοράρουμε με φύλλα βασιλικού και τοματίνια.
5. Τοποθετούμε στη βιτρίνα.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε στον φούρνο για 20 λεπτά στους 180°C. Για να γίνει πιο ζουμερό θωρακίστε πρώτα σε τηγάνι.

