



## Salada de Peito de Frango com Açafrão



3 Pax



35min



Fácil

### Ingredientes

2 Peitos de Frango Lusivés 400gr  
10 Tomates Cereija  
1/2 Molho de Coentros  
250gr Mistura de Alfaces  
1 Col. Sopa Açafrão  
4 Rodelas de Ananás  
Sêmola de Milho  
Cajus com Sal 6 Col. Sopa Maionese  
1/2 Lima  
Azeite  
Sal  
Snacks de Queijo

### Preparação

Começamos por temperar o peito de frango espremendo a meia lima. De seguida temperamos com sal e vamos polvilhar com o açafrão. Viramos de lado e repetimos a operação, temperamos com lima, sal e açafrão. Colocamos os peitos de frango numa travessa de ir ao forno e vamos rega-los dos dois lados com azeite. Vamos agora panar os peitos de frango na sêmola de milho, pressionando bem para que fiquem bem cobertos. Levamos ao forno pré-aquecido a 200º por 15 minutos. Picamos os coentros bem finos e vamos mistura-los na maionese fazendo assim o molho da salada. Cortamos os tomates cereija ao meio e vamos também cortar as rodelas de ananás em quatro. Para montar a salada, cortamos o peito de frango em fatias, colocamos a mistura de alfaces num prato e pomos ao centro fatias do peito de frango, o ananás, o tomate cereija e os cajus salgados. Cobrimos com a maionese de coentros e servimos com snaks de

queijo estaladiços.