



Perninhas de frango com presunto



Fácil



30min



2 Pax

Ingredientes

4 perninhas de frango Lusiaves
4 fatias de presunto
Oregãos
Pimenta Preta

Preparação

Vamos começar por temperar as perninhas de frango com pimenta preta de ambos os lados. Usamos bastante pimenta preta. De seguida polvilhamos as perninhas com bastantes orégãos e não usamos sal pois o presunto vai emprestar o sabor salgado e fumado à carne. Enrolamos as fatias de presunto e vamos desenrolar-las sobre as perninhas cobrindo-as com o presunto. Levamos ao forno pré-aquecido a 200° por cerca de 30 minutos até o presunto estar bem estaladiço e o frango cozinhado.