



Υλικά:

2 φιλέτα κοτόπουλο χωρίς κόκαλο
4 κουταλιές της σούπας έτοιμη σάλτσα pesto
1 κολοκύθι κομμένο σε ροδέλες
1 κόκκινη πιπεριά κομμένη σε ροδέλες
Αλάτι και πιπέρι

Εκτέλεση:

Προθερμαίνουμε το φούρνο μας στους 230°C.

Κόβουμε 2 μεγάλα κομμάτια αλουμινόχαρτο και βάζουμε στη μέση του καθενός από ένα φιλέτο. Αλατοπιπερώνουμε και εν συνεχεία αλείφουμε το κάθε φιλέτο με μία κουταλιά σάλτσα pesto, μοιράζουμε τα λαχανικά μας βάζουμε από πάνω τους την υπόλοιπη pesto και κλείνουμε τα πακέτα μας.

Ψήνουμε για 20-25 λεπτά και το φαί μας είναι έτοιμο.

Πηγή: ikypros.com