

[Receitas em vídeo](#)[Pratos Principais](#)

Caril de Frango

 35 min. Fácil Económico 4 doses

Ingredientes

- 2 peitos de frango
- 1 chávena de ervilhas congeladas
- 1 alho francês
- 1 malagueta vermelha pequena
- coentros picados q.b.
- 4 c. de sopa de azeite
- 1/2 copo de vinho branco

Informação nutricional

Energia	219,1 kcal	11%*
Proteínas	18,4 g	37%*
Lípidos	13,2 g	19%*
Hidratos de Carbono	5,7 g	2%*

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

Preparação

- 1 Corte os peitos de frango em tiras e o alho francês em fatias. Corte a malagueta ao meio, retire as sementes com a ajuda de uma colher de chá e em seguida corte-as em fatias.
- 2 Abra a embalagem de Caril de Frango MAGGI, retire o saco e abra-o, coloque uma camada de frango, em seguida deite um pouco do tempero, sem seguida um pouco de ervilhas, alho francês e malagueta, mais um pouco de tempero e assim sucessivamente até os ingredientes acabarem.
- 3 Polvilhe com os coentros e adicione o vinho e o azeite, mexa bem e leve ao forno pré-aquecido a 200°C durante 35 minutos. Sirva o caril de frango com arroz. Receita por Margarida Magalhães.