

Receitas em vídeo | Pratos Principais

# Frango de Fricassé Gratinado com Massa

30 min. | Fácil | Económico | 4 doses

## Ingredientes

1 frango cortado em pedaços médios
1 cebola picada
azeite q.b.
2 dentes de alho picados
60 ml de vinho branco
60 ml de água
1 embalagem de MAGGI Pasta Oriental Frango
2 gemas de ovo
sumo de 1 limão grande
1 punhado de coentros picados
queijo ralado q.b.

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 541,6 kcal | 27%* |
| **Proteínas** | 88,9 g | 178%* |
| **Lípidos** | 14,4 g | 21%* |
| **Hidratos de Carbono** | 11,5 g | 4%* |

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

## Preparação

1. Refogue a cebola e o alho em azeite até que a cebola fique translúcida.
2. Adicione os pedaços de frango e cozinhe até alourarem.
3. Regue com o vinho branco e deixe levantar fervura.
4. Junte a água, tempere com sal e pimenta e cozinhe em lume brando, tapado, cerca de 30 minutos.

5 Enquanto isso, pré-aqueça o forno a 200ºC e prepare a massa seguindo as instruções da embalagem e reserve.

6 Quando o frango estiver cozinhado, retire o frango e reserve. À parte, misture numa taça as gemas com o sumo de limão.

7 Incorpore a mistura ao molho do frango juntamente com os coentros mantendo o lume muito brando, sem parar de mexer com uma vara de arames.

8 Misture o frango e a massa reservada, deite num pyrex, polvilhe com queijo ralado e leve ao forno a 200ºC até gratinar, cerca de 20 minutos.

9 Receita por Susana Gomes