

Receitas em vídeo | Pratos Principais

Frango com Cerveja no Forno

Fácil e rápido de preparar, o frango com cerveja é uma receita deliciosa que conquista todos os paladares. Suculento e saboroso, é perfeito para um jantar rápido durante a semana ou um almoço descontraído ao fim de semana. Experimenta a nossa receita de frango com cerveja no forno!

20 min. | Fácil | Económico | 4 doses

Ingredientes

- 6 pernas de frango sem pele
- 1 saqueta de Sopa de Cebola MAGGI
- 1 cerveja mini (20 a 25 cl)
- 1 embalagem de Natas Longa Vida Original
- 250 g de cogumelos laminados
- 1 kg de batatinhas descascadas

Informação nutricional

Energia	607,0 kcal	30%*
Proteínas	43,2 g	86%*
Lípidos	19,9 g	28%*
Hidratos de Carbono	58,4 g	22%*

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

Preparação

1. Comece por misturar as natas com o conteúdo da embalagem de Sopa de Cebola MAGGI.Coloque num tabuleiro próprio para ir ao forno as 6 pernas de frango, os cogumelos laminados e as batatinhas.
2. De seguida, regue o frango com a cerveja e distribua de forma homogénea a mistura das natas com a Sopa de Cebola MAGGI.
3. Por fim, leve ao forno a 180º durante 50 minutos ou até ficar bem dourado. O seu frango com cerveja está pronto a servir.