



Pratos Principais Frango

## 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

<b>Energia</b>	607,0 kcal	30%*
<b>Proteínas</b>	43,2 g	86%*
<b>Lípidos</b>	19,9 g	28%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 180° durante 50 minutos ou até ficar bem dourado. O seu frango com cerveja está pronto a servir.