



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

X 4 doses

kJ / 2000 kcal)

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 p | para um adulto médio | (8400 |

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.