



Pratos Principais

Receitas de Frango

## 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 Culinária Longa Vida
- 250 g de cogumelos laminados
- 1 kg de batatinhas descascadas

### Preparação

- 1 Comece por misturar as natas com o conteúdo da embalagem de Sopa de Cebola MAGGI. Coloque num

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	561,0 kcal	28%*
<b>Proteínas</b>	43,4 g	87%*
<b>Lípidos</b>	14,1 g	20%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	59,8 g	23%*

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

tabuleiro próprio para ir ao forno as 6 pernas de frango, os cogumelos laminados e as batatinhas.

- 2 De seguida, regue 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.