

Pratos Principais | Pratos de Carne

Galo no Forno com Laranja

Uma receita tradicional, o Galo no Forno com Laranja continua a estar bastante presente em algumas mesas e nos livros de receitas de Natal. A laranja amacia a carne e dá-lhe um toque delicioso e suculento. O forno remata com um toque tostado, tornando a receita de galo no forno com Laranja uma das receitas de Natal de eleição. Este Natal delicie-se com a receita Galo no Forno com Laranja da Nestlé!

90 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

- 1 galo
- 250 ml de Vinho do Porto branco
- 2 laranjas
- 1 dl de azeite
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- sal q.b.
- pimenta q.b.

Informação nutricional

Energia	540,9 kcal	27%*
Proteínas	37,5 g	75%*
Lípidos	35,8 g	51%*
Hidratos de Carbono	5,6 g	2%*

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

Preparação

1. Comece por temperar no dia anterior o galo, com sal e pimenta moída no momento. Barre todo o galo por dentro e por fora e coloque a ave num recipiente grande.Acrescente os alhos descascados, uma laranja em rodelas com casca, o sumo da outra laranja e o vinho do porto. Deixe marinar de um dia para o outro.
2. Depois, retire o galo e coe a marinada. Coloque o galo num tabuleiro sobre uma cama de rodelas de cebola e regue com molho da marinada e o azeite.
3. Leve ao forno pré aquecido a 180ºC, a cozer cerca de 1h45m. Durante a cozedura vá regando o pato com o molho que vai formando.
4. Sirva o galo assado com castanhas.