



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

<b>Energia</b>	540,9 kcal	27%*
<b>Proteínas</b>	37,5 g	75%*
<b>Lípidos</b>	35,8 g	51%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 rodellas 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 rodellas de cebola e regue com molho da marinada e o azeite.
- 3 Leve ao forno pré aquecido a 180°C, 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.