



Pratos Principais

Pratos de Carne

## Galinha no Forno

A receita de galinha assada no forno é um prato tradicional e relativamente simples de fazer. Além de ser uma receita saborosa e prática, a galinha no forno é também uma receita caseira, ideal para preparar em casa para toda a família. Em algumas regiões é o prato da consoada de Natal.

🕒 40 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

1 galinha  
 180 g de presunto  
 180 g de bacon  
 1 chouriço  
 2 cebolas pequenas  
 2 cubos de Caldo de Galinha MAGGI  
 150 ml de azeite  
 sal q.b.  
 pimenta q.b.  
 um raminho de salsa

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	701,1 kcal	35%*
<b>Proteínas</b>	45,6 g	91%*
<b>Lípidos</b>	57,0 g	81%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	1,6 g	1%*

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

### Preparação

- 1 Comece por limpar a galinha muito bem. Leve a cozer a galinha inteira juntamente com 100g presunto, 100g bacon, 1 cebola cortada em metades e metade do chouriço em água temperada com sal e com os caldos de galinha.
- 2 Deixe cozer em lume moderado, com a água a cobrir a ave, até a mesma estar cozida.
- 3 Quando a galinha estiver cozida retire e coe o caldo. Parta a galinha em pedaços grande e disponha num tabuleiro.
- 4 Leve ao lume o azeite com a cebola picada. Corte o restante chouriço em rodelas finas e reserve algumas para decorar.

- 5 Corte em cubos os 80g de bacon e pique mais finamente os 80g de presunto. Acrescente o bacon, o chouriço e o presunto ao preparado da cebola e deixe cozinhar por cerca de 3 a 4 minutos.
- 6 Retire e regue a galinha com o preparado. Leve ao forno pré aquecido a 180°C a galinha, até a mesma corar um pouco.
- 7 Retire e polvilhe com salsa picada e decore com as restantes rodela de chouriço que reservou. Acompanhe com arroz preparado com o caldo que reservou de cozer a galinha.