



Pratos Principais

Pratos de Carne

Bifes de Peru no Forno com Sopa de Cebola

Este prato é fácil e saboroso que toda a família vai adorar e querer comer mais.

🕒 30 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 4 doses

Ingredientes

500 g de bifes de peru
1 embalagem de Maggi Sopa de Cebola
200 ml de Natas Culinária Longa Vida
100 g de cogumelos laminados
azeite q.b.
pimenta q.b.
salsa picada q.b.

Informação nutricional

Energia	285,8 kcal	14%*
Proteínas	24,5 g	49%*
Lípidos	13,3 g	19%*
Hidratos de Carbono	15,4 g	6%*

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

Preparação

- 1 Começa por pré aquecer o forno a 190°C e temperar os bifes de peru com pimenta moída no momento.
- 2 Numa taça mistura as natas com a sopa de cebola. Reserva.
- 3 Num tabuleiro de ir ao forno, coloca no fundo um fio de azeite. Por cima dispõe os bifes e os cogumelos. Por fim rega tudo com o molho das natas.
- 4 Leva ao forno por cerca de 25 a 30 minutos.
- 5 Retira e serve polvilhado com salsa picada.