



Pratos Principais Frango

Frango com Limão

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

Ingredientes

- 1 frango
- 1 cubo de MAGGI Caldo de Galinha
- 1 c. de chá de colorau
- 0,4 dl de sumo de limão
- 2 c. de sopa de azeite
- 1 dente de alho

Informação nutricional

Energia	819,5 kcal	41%*
Proteínas	73,9 g	148%*
Lípidos	57,6 g	82%*
Hidratos de Carbono	1,6 g	1%*

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

Preparação

- 1 Esmague o cubo de galinha MAGGI com o colorau e o dente de alho e junte o azeite e o sumo de limão.
- 2 Tempere com sal e pimenta.
- 3 Barre o frango em bocados.
- 4 Deixe a marinar de um dia para o outro.
- 5 Leve o frango e a marinada ao lume a alourar numa frigideira.
- 6 Regue com o sumo de limão que resta, tape e deixe acabar de cozer em lume brando.
- 7 Sugestão: Acompanhe com arroz de pimentos.