



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

<b>Energia</b>	819,5 kcal	41%*
<b>Proteínas</b>	73,9 g	148%*
<b>Lípidos</b>	57,6 g	82%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.