



Pratos Principais

Pratos de Carne

## Frango com Amêndoas

70 min.

Fácil

Económico

6 doses

### Ingredientes

1 embalagem Suculento no Forno Frango à Provençal com Ervas Aromáticas MAGGI  
8 pernas de frango sem pele (1,2 kg)  
125 g de miolo de amêndoas cruas sem pele  
2 dentes de alhos descascados  
200 g de cebola  
250 g de cogumelos inteiros frescos  
100 ml de vinho branco

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	393,9 kcal	20%*
<b>Proteínas</b>	50,1 g	100%*
<b>Lípidos</b>	17,6 g	25%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	5,8 g	2%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aquecer o forno a 200°C.
- 2 Descascar e cortar a cebola em oitavos.
- 3 Colocar as pernas de frango no interior do saco para forno Suculento no Forno MAGGI e polvilhar com o tempero que encontra na parte inferior da embalagem.
- 4 Juntar as amêndoas, o alho, os cogumelos, a cebola e o vinho branco.
- 5 Fechar o saco, seguindo as instruções na embalagem, e misturar bem com cuidado.

- 6 Colocar o saco num tabuleiro de forno. Com a ajuda de uma tesoura, fazer pequenos furos na parte superior do saco, de modo a facilitar a saída de vapor.
- 7 Colocar o tabuleiro na parte inferior do forno, sem utilizar a função grill e seguindo as instruções na embalagem. Deixar cozinhar durante 60 minutos.