



Magoga



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Económico



Com quem?
A dois



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite

- 600g de frango em pedaços grandes
- 0,5 couve lombarda
- 2 cenouras
- 2 dentes de alho picados
- 1 folha de louro
- 2 colheres de sopa de maionese
- 2 colheres de sopa de ketchup
- 4 pães
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1

Coloque o frango numa taça e tempere com o alho picado, a folha de louro, sal e um fio de azeite. Envolve bem e deixe marinar por 10 minutos.

2

De seguida rale as cenouras e corte a couve bem fininha. Adicione a maionese, o ketchup, 4 colheres de sopa de azeite e tempere com sal e pimenta.

3

Frite o frango em azeite bem quente e de seguida disponha-o sobre papel absorvente para escorrer o azeite.

4

Aqueça o pão no forno enquanto desfia o frango. Monte as sandes Magoga com o frango desfiado e a salada de couve e cenoura.

Produtos utilizados



Azeite

Azeite

Veja também

 Carne  Rápido  Fácil

Pizza de presunto com rúcula

 Carne  Médio  Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

 Carne  Médio  Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide