



# 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide