



Frango no forno com estragão

frango no forno com estragão

30 min | ★★ | Prato Principal

para 4 pessoas

ingredientes

1 Frango

Sal q.b.

Pimenta grossa (pimenta para bife)

2 cebolas

2 dentes de alho

Salsa

1 dl de vinho branco

1 colher de sopa de vinho do Porto

40 g de Becel Cozinha

1 colher de café de estragão seco

modo de preparação (para 4 porções)

para frango no forno com estragão

1. Tire a pele ao frango, corte-o em bocados regulares e tempere com sal e pimenta grossa.
2. Descasque e corte as cebolas e os dentes de alho em rodela. Espalhe sobre o fundo de um tabuleiro que possa ir ao forno e à mesa rodela de cebola e alho, por cima coloque o frango em bocados e alguns pezinhos de salsa.
3. Cubra com as restantes rodela de cebola, regue com o vinho branco misturado com o vinho do Porto.
4. Espalhe por cima a Becel Cozinha em bocadinhos e polvilhe com o estragão.
5. Tape o tabuleiro com folha de alumínio e leve ao forno a 200 °C, durante cerca de 1 hora. Retire então a folha de alumínio e deixe no forno mais 10 minutos.

Saboroso!