FRANGO CARAMELIZADO COM MOLHO MOSTARDA

INGREDIENTES

1 peito de frango inteiro e sem osso

4 colheres (sopa) de azeite de oliva

2 dentes de alho

1 cebola ralada

1 colher (cha) rasa de açúcar

1 colher (cha) rasa de curry

200 ml de água

2 colheres (sopa) de mostarda

sal a gosto

pimenta calabresa a gosto

cheiro-verde

MODO DE PREPARO

Pique o alho, acrescente uma colher (chá) de sal e esmague, criando uma pasta

Em uma panela aqueça o azeite de oliva e acrescente o frango

Quando a cebola ficar dourada misture com o frango

Mexendo até desgrudar todo o fundo da panela

Acrescente mais 100 ml de água, a mostarda, o curry e a pimenta (se necessário corrija o sal) mexa e tampe a panela

Ascrescente o cheiro

O prato serve duas pessoas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1317-frango-caramelizado-com-molho-mostarda.html