

FRANGO AO CREME DE MOSTARDA

INGREDIENTES

1 kg frango cortado em pedaços

30 g de mostarda

25 g de manteiga

1 cebola

1 cenoura

200 ml de água fervendo

400 ml de creme de leite

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Rale a cebola e a cenoura, e reserve.

Tempere o frango com o sal, a pimenta e a mostarda.

Em uma panela frite, a cebola e a cenoura na manteiga até dourar.

Acrescente o frango e refogue até dourar.

Em seguida, adicione água aos poucos até o frango ficar macio.

Misture o creme de leite e deixe esquentar bem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16031-frango-ao-creme-de-mostarda.html>