FRANGO COM MOLHO DE MOSTARDA

INGREDIENTES

5 filés de frango

4 colheres (sopa) de mostarda amarela

2 dentes de alho

1 cebola

3 colheres (sopa) de requeijão

1/3 de xícara de leite

sal e pimenta-do-reino a gosto

1 colher (sopa) de vinagre

azeite

MODO DE PREPARO

Reserve o frango em uma marinada com o vinagre, sal, pimenta, os dentes de alho (picados em pequenos pedaços ou amassados) e uma colher de mostarda.

Cubra com papel-alumínio e aguarde ao menos 2 minutos antes de colocá-lo na panela.

Divida a cebola em 2, uma metade corte em rodelas e a outra em pequenos pedaços.

Em uma panela, coloque o azeite e as cebolas em rodelas.

Deixe refogar e coloque o frango que estava na marinada, deixe em fogo baixo e em quanto o frango cozinha, faça o molho.

Refogue a cebola em pedaços, em pouco azeite, coloque as 3 colheres restantes de mostarda e as 2 de requeijão.

Mexa bem e aos poucos vá adicionando o leite, deixe engrossar e desligue o fogo.

Após o cozimento do frango, deixe dourar um pouco e adicione o molho, mexa um pouco com o fogo ainda ligado para o frango encorpar no molho.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21511-frango-com-molho-de-mostarda.html