TULIPAS DE FRANGO MOLHO DE MOSTARDA E MEL

INGREDIENTES

1 kg de tulipa de frango

300 g de mostarda

70 ml de mel tradicional

50 ml de shoyu

um punhado de orégano

6 dentes de alho espremidos

sal a gosto

pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem as tulipas, coloque sal uma a uma e depois adicione em uma vasilha a mostarda, o mel, o shoyu, o orégano, o alho e a pimenta do reino, e misture.

Se possível fazer isso de um dia para o outro, depois asse-as na grelha ou no forno até que dourem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22563-tulipas-de-frango-molho-de-mostarda-e-mel.html