

FRANGO COM MEL E MOSTARDA

INGREDIENTES

4 sobrecoxas
3 colheres (sopa) de mostarda
1 colher (sopa) de mel
1 copo de vinho branco seco
2 folhas de louro
1 colher (sopa) de orégano
pimenta-do-reino a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere as coxas com sal e pimenta, deixe na geladeira por 2 horas, faça uma mistura com mostarda, mel e orégano e depois passe essa mistura nas coxas.

Adicione tudo na forma, distribua as folhas de louro picadas e leve a geladeira por mais 4 horas coberto com papel filme.

Retire da geladeira, coloque o vinho por cima e cubra com papel alumínio.

Asse em forno quente 180° C por cerca de 40 minutos, retire o papel alumínio e deixe dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23225-frango-com-mel-e-mostarda.html>