

FILÉ DE FRANGO AO MOLHO DE MOSTARDA FACÍLIMO

INGREDIENTES

6 filés de frango
molho de mostarda amarela
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 xícara de leite
1 colher cheia de margarina ou manteiga
cebola picada a gosto
2 dentes de alho amassado
salsa para decorar

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola picada e o alho amassado na margarina/manteiga.

Acrescente e frite os filés de frango.

Após a fritura/cozimento, retire da frigideira e reserve.

Sem desligar o fogo, acrescente o leite e a farinha de trigo e mexa até engrossar.

Desligue, misture a mostarda a gosto e retorne o molho aos filés de frango, se desejar, decore com a salsinha.

Sirva com arroz

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23604-file-de-frango-ao-molho-de-mostarda-facilimo.html>