

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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