

## FRANGO AO MEL E MOSTARDA

### INGREDIENTES

1 bandeja de sobrecoxas de frango

1 colher (sopa) cheia de alho triturado

4 colheres (sopa) de mostarda

5 colheres (sopa) de mel (karo)

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

alecrim a gosto

2 colheres (sopa) de margarina

### MODO DE PREPARO

Limpe o frango e esfregue o alho e o sal a gosto nas sobrecoxas.

Coloque em uma forma untada com margarina.

Em uma tigela separada, misture o mel e a mostarda até formar um molho.

Cubra as sobrecoxas com o molho, polvilhe o alecrim e a pimenta-do-reino.

Com o restante da margarina, coloque pedacinhos dela em cima de cada sobrecoxa.

Leve ao forno preaquecido (200º C) por 40 minutos com um papel laminado furadinho por cima.

Depois dos 40 minutos, retire o papel até o frango dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25182-frango-ao-mel-e-mostarda.html>