

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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