

FRANGO ASSADO COM MEL E CURRY

INGREDIENTES

- 1 kg de frango (asas e coxinhas)
- 1/2 copo americano de manteiga
- 4 colheres (sopa) de mostarda (se possível heinz)
- 2 colheres (sopa) de mel
- 2 colheres (sopa) de sal
- 2 dentes de alho (moído)
- 2 limões
- 1 colher (café) de curry
- 1 colher (sopa) colorau em pó

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno por 15 minutos.

Em uma bandeja, misture todos os ingredientes menos o frango.

Dica, para amolecer a manteiga, coloque 15 segundos no micro-ondas.

Depois de tudo misturado, acrescente os frangos no recipiente e misture bem.

Esfregue bem os pedaços do frango no tempero.

Em seguida coloque na assadeira bem alinhado.

Após colocar todos os pedaços na assadeira, despeje o restante do molho sobre os pedaços de frango na assadeira.

Leve ao forno em fogo alto.

Após 40 minutos, vire os pedaços.

Após 20 minutos, desvire os pedaço.

Deixe assar por mais 20 minutos.

Se tiver grill, deixe dourar por mais 15 minutos.

E está pronto, retire os pedaços da assadeira e coloque em um recipiente para servir.

Fazer batata assada no forno para acompanhamento.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28809-frango-assado-com-mel-e-curry.html>