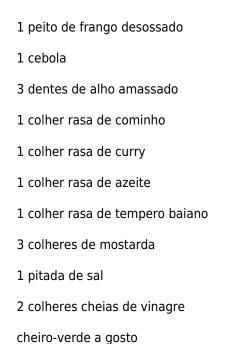
FRANGO À MOSTARDA

INGREDIENTES



MODO DE PREPARO

Corte o frango em cubinhos pequenos e os tempere com o tempero baiano, a cebola, o alho, sal, vinagre, azeite, curry, cominho e deixe agir por 5 minutos, para que os temperos penetrem no frango.

Com o frango temperado, coloque-os em uma penela funda e deixe dourar, sem colocar o azeite novamente. Quando o frango já estiver esbranquiçado, é hora de colocar o azeite e deixar dourar.

Quando o frango estiver bem douradinho, coloque a quantidade indicada de mostarda e cheiro-verde a gosto, misture até incorporar.

Bom apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28857-frango-a-mostarda.html