FRANGO À MOSTARDA

INGREDIENTES

1 peito de frango desossado

1 cebola

3 dentes de alho amassado

1 colher rasa de cominho

1 colher rasa de curry

1 colher rasa de azeite

1 colher rasa de tempero baiano

3 colheres de mostarda

1 pitada de sal

2 colheres cheias de vinagre

cheiro-verde a gosto

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