

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 panela 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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