

# FILÉ DE FRANGO ESPECIAL

## INGREDIENTES

4 filés de frango

3 colheres de sopa de azeite extra virgem

2 xícaras de chá de alecrim fresco

2 colheres de sopa de mostarda tipo dijon

1 colher de sobremesa de pimenta calabresa

300 ml de água

6 tomates cereja

1 colher de café de açúcar demerara

## MODO DE PREPARO

No liquidificador misture a água e o alecrim. Acrescente a mostarda e a pimenta. Junte os tomates e o açúcar batendo bem. Aqueça o azeite na frigideira e despeje o molho.

Disponha os filés e deixe cozinhar no molho sempre observando o processo. O resultado será um filé de gosto diferente, de textura macia por dentro e crocante por fora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33489-file-de-frango-especial.html>