

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>