

FRANGO NA MOSTARDA

INGREDIENTES

1 kg de asinha de frango
4 colheres de sopa de mostarda amarela
4 colheres de sopa de ketchup sem pimenta
1 pacote de creme de cebola
pimenta moída a gosto
6 colheres de água
1 colher de sobremesa de óleo

MODO DE PREPARO

Faça a mistura do creme de cebola com a água e a pimenta até formar um creme.
Misture a mostarda e o ketchup com o creme de cebola.
Depois do creme pronto junto as asinhas e misture bem.
Deixe descansar em temperatura ambiente por 20 minutos para o tempero pegar bem.
Unte uma forma com óleo e coloque as asinhas, não coloque muito próximas pois depois dificulta na hora de virar.
Não é necessário sal, pois o creme de cebola já é temperado.
Leve ao forno preaquecido a 180°C por uns 10 minutos.
Quando começar a dourar é hora de virar e assim da mesma forma do outro lado.
E depois é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34237-frango-na-mostarda.html>