

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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