

FILÉ DE FRANGO COM MOSTARDA E MEL

INGREDIENTES

500 g de filé de peito de frango
3 colheres (sopa) de mostarda
2 colheres (sopa) de mel
2 colheres de azeite
tempero a gosto
salsinha a gosto
vinagre e água para lavar
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Lave o frango e deixe de molho na água com vinagre por cerca de 5 minutos.
Escorra o frango, coloque-o em um recipiente e tempere a gosto.
Acrescente o azeite, a mostarda e o mel e misture bem.
Aqueça o óleo em uma frigideira e frite os filés até que fiquem macios e dourados.
Salpique salsinha e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35130-file-de-frango-com-mostarda-e-mel.html>