

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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