

FRANGO ASSADO NA MOSTARDA

INGREDIENTES

1 kg de sobrecoxa
6 dentes de alho
2 limões
1 sachê de sazón
orégano
sal
1 sachê de creme de cebola
mostarda

MODO DE PREPARO

Tempere em um recipiente as sobrecochas, acrescentando o alho moído, limão, sazón, orégano e o sal.

Reserve durante 10 minutos.

Em seguida acrescente a mostarda e o creme de cebola e misture.

Coloque numa assadeira, e coloque para assar durante 60 minutos aproximadamente, ou até que esteja dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48049-frango-assado-na-mostarda.html>