

FILÉ DE FRANGO NA MOSTARDA

INGREDIENTES

1 kg filé de peito de frango
1 xícara de mostarda
1/2 xícaras de margarina
2 colheres de alcaparras
Sal a gosto
1/2 copo americano de água

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com a mostarda e o sal.

Derreta a margarina na frigideira e coloque os filés virando para dourar dos dois lados.

Quando estiver bem grudado no fundo da frigideira (sem deixar queimar) coloque a água e as alcaparras.

Tampe e deixe alguns minutos até soltar do fundo.

Sirva com arroz branco e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55545-file-de-frango-na-mostarda.html>