FRANGO AO FORNO NA MOSTARDA

INGREDIENTES

6 sobrecoxas de frango

suco de 2 limões

3 dentes de alho

5 colheres (sopa) de mostarda amarela

2 colheres (sopa) de shoyu

2 ramos de alecrim

5 ramos de tomilho

1 colher (sopa) de sal

12 batatinhas tipo bolinha

pimenta branca a gosto moi da na hora

cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem as sobrecoxas, retire a pele e coloque em um recipiente largo com tampa

Acrescente o suco dos limões, o alho bem picadinho, sal e a pimenta

Pique grosseiramente o alecrim, o tomilho e adicione junto com os outros temperos no frango

Fure as batatinhas com um palito de dente e cozinhe por 15 minutos após a água ferver com 1 pitada de sal

Em uma frigideira sele 2 sobrecoxas por vez, 3 minutos de um lado e 2 minutos do outro

A cada retira da sobrecoxa selada, coloque 2 colheres de água para despregar parte do frango que ficou no fundo da frigideira formando um molho, reserve

Misture a mostarda com o shoyu e o molho do frango

Em uma travessa refratária, coloque as sobrecoxas e as batatinhas nas laterais

Leve ao forno a 230

Fique acompanhando a água que o frango solta e quando ele soltar um pouco no fundo da forma

Retire do forno e coloque cheiro verde picadinho por cima

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7026-frango-ao-forno-na-mostarda.html