

FRANGO CAMELIZADO COM MOLHO MOSTARDA

INGREDIENTES

1 peito de frango inteiro e sem osso
4 colheres (sopa) de azeite de oliva
2 dentes de alho
1 cebola ralada
1 colher (cha) rasa de açúcar
1 colher (cha) rasa de curry
200 ml de água
2 colheres (sopa) de mostarda
sal a gosto
pimenta calabresa a gosto
cheiro-verde

MODO DE PREPARO

Pique o alho, acrescente uma colher (chá) de sal e esmague, criando uma pasta

Em uma panela aqueça o azeite de oliva e acrescente o frango

Quando a cebola ficar dourada misture com o frango

Mexendo até desgrudar todo o fundo da panela

Acrescente mais 100 ml de água, a mostarda, o curry e a pimenta (se necessário corrija o sal) mexa e tampe a panela

Acrescente o cheiro

O prato serve duas pessoas

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/1256-frango-caramelizado-com-molho-mostarda.html>