

FRANGO ASSADO AO MOLHO DE LARANJA

INGREDIENTES

1 1/2 kg de sobrecoxa desossada e peito temperado com limão sal e açafrão

10 laranjas (suco adoçado a gosto)

1 cabeça de alho amassado e picado

150 g de mostarda dijon (aproximadamente)

shoyo e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Sele o frango em uma frigideira com óleo bem quente e reserve

Em um recipiente, misture o suco de laranja, o shoyo, a mostarda, sal e o alho

Monte em uma assadeira os pedaços de frango e regue com uma parte do molho de laranja

Leve ao forno a 180

Com o restante do molho, coloque em uma panela e deixe reduzir, colocando um pouco de manteiga e limão caso haja necessidade de acidez

Assim que o frango estiver quase pronto, adicione a redução de molho e deixe por mais 10 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10699-frango-assado-ao-molho-de-laranja.html>