

FRANGO COM MOLHO DE MOSTARDA AGRIDOCE

INGREDIENTES

1/2 peito de frango
2 mexirica pequenas (suco)
2 colheres (sopa) de mostarda
1 colher (sopa) de molho inglês
1 colher (sopa) de hondashi
1 colher (chá) de pimenta-do-reino
1 colher (sopa) de açúcar
2 dentes de alho picado
azeite

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em cubos e coloque em uma tigela

Em uma panela, esquente um fio de azeite e coloque o alho para refogar

Quando o alho estiver começando a dourar, adicione o frango e todo o “molho” feito pelos temperos misturados, em seguida adicione o açúcar

Deixe em fogo médio até o suco secar um pouco e o molho engrossar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1196-frango-com-molho-de-mostarda-agridoce.html>