

FRANGO AO MOLHO DE MOSTARDA

INGREDIENTES

2 filés de peito de frango, cortado em cubos

azeite

2 colheres (sopa) de cebola picada

1 caixinha de creme de leite

3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

1/2 cenoura média ralada

2 colheres (sopa) de mostarda amarela

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Numa frigideira, doure o frango num fio de azeite

Após preparar o frango, doure a cebola na mesma frigideira do frango

Adicione o creme de leite e o parmesão e mexa até ferver

Misture a mostarda e a cenoura e regule o sal

Despeje o frango na frigideira e mexa tudo

Sirva puro ou com arroz

A mostarda pode ser substituída por ketchup, fica ótimo também

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8880-frango-ao-molho-de-mostarda.html>