



FRANGO GRELHADO AO MOLHO DE MOSTARDA E MEL

Ingredientes

Filé de frango / cebola / sal / pimenta do reino / mostarda / mel

Modo de preparo

Seguir o mesmo modo de preparo da receita anterior do Frango grelhado macio.

Ao finalzinho da preparação adicionar um pouco de água para ele soltar um pouco de sabor na frigideira, formando assim um caldinho.

Retira o frango da frigideira deixando só o caldo e acrescente cebola. Deixe refogar um pouco com sal e pimenta do reino.

Com o refogado pronto adicione uma colher de mostarda e um fio de mel e devolva o frango para frigideira misturando bem até o frango pegar bem todo o molho.