



FRANGO COM MOLHO DE LARANJA



INGREDIENTES

- 1 unidade de Frango Temperado Já Pro Forno Swift
 - 400 ml de suco de laranja
 - 1 colher (sopa) de amido de milho
 - 1 colher (sopa) de mel
 - 1 colher (chá) de manteiga
 - sal a gosto
- 300 g de Mistura 4 legumes Swift
 - 1 cebola roxa em cubinhos
 - maionese a gosto
 - sal e pimenta a gosto
 - salsa picada
 - 400 g de Farofa Tradicional Swift para acompanhar

MODO DE PREPARO

1. Asse o frango conforme instruções da embalagem.
2. Em uma panela, misture os ingredientes do molho: o suco de laranja, o amido e o mel. Misture bem e leve ao fogo, cozinhando até obter um molho cremoso. Reserve.
3. Em uma panela coloque a mistura 4 legumes, cubra com água fervente e leve ao fogo.
4. Cozinhe por 2 minutos, escorra e espere esfriar. Transfira para uma tigela e misture a cebola roxa, a maionese, o sal, a pimenta e a salsa picada.
5. Sirva o frango com o molho de laranja acompanhado com a maionese e farofa tradicional Swift.

PRODUTOS UTILIZADOS



Frango Temperado já pro forno Swift kg



Mistura 4 legumes Swift 300g



Farofa Tradicional Swift 400g

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR