



RECEITAS DA FIA

Frango assado hot honey

www.receitasdafia.com/receitas/frango-assado-hot-honey

Essa receita vai deixar seu frango bem douradinho, suculento e picante!

Frango assado hot honey

 90 min

 4 porções

Ingredientes

- 1 kg de [frango](#) (escolha sua parte favorita)
- 1/2 copo de manteiga
- 3 colheres de [mostarda](#) de primeira
- 3 colheres de [mel](#)
- 150 ml de molho de pimenta vermelha
- Sal o quanto baste
- Pimenta do reino a gosto

Modo de Preparo

1. Pré aqueça o forno a 180 graus.
2. Misture todos os temperos até homogenizar e esfregue nos pedaços de frango até que fiquem totalmente untados.
3. Deixe marinar por 10 min
4. Disponha os pedaços de frango numa assadeira anti aderente.
5. leve ao forno por uma hora ou até atingir o ponto desejado, que deve ser bem dourado e molhadinho.
6. Você também pode assar na brasa, fica muito mais saboroso.
7. Sirva com arroz branco e salada.

www.receitasdafia.com