

ASINHA DE FRANGO AO VINHO

INGREDIENTES

25 asinhas de frango

1 xícara (chá) de vinho tinto de mesa suave

1 colher (chá) de paprica picante

1 colher (café) rasa de cominho

sal a gosto

folhas de manjerição frescas

3 dentes de alho amassados

1 limão

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma travessa, coloque as asinhas e regue com o suco de limão, deixe por 10 minutos.

Escorra o suco de limão e tempere com a páprica, o sal, alho e cominho e coloque o vinho.

Deixe descansar por mais uns 15 minutos.

Frite as asinhas em fogo médio, e regue com o vinho que estava na travessa usando uma concha, mexendo de vez em quando para não desmanchar.

Escorra em papel absorvente e sirva com as folhas de manjerição frescas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18418-asinha-de-frango-ao-vinho.html>