

ASINHAS DE FRANGO AO MOLHO DE REFRIGERANTE DE COLA

INGREDIENTES

- 1 kg de asinhas de frango
- 50 ml de molho de soja (shoyu)
- 1 lata de refrigerante de cola
- 1 colher (sopa) de gengibre em pó ou fresco ralado
- 3 colheres de óleo de fritura
- bastante água para aquecer o frango

MODO DE PREPARO

Coloque as asinhas em uma panela grande e cubra com água.

Coloque-as no fogo alto e deixe cozinhar até começar a aparecer uma espuma na água.

Vá retirando essa espuma com a panela ainda no fogo por mais 10 minutos.

Retire a água da panela e lave as asinhas na água fria.

Com a panela seca, coloque-a no fogo o óleo e frite as asinhas até ela começar a grudar na panela.

Ainda no fogo, coloque o gengibre e o molho de soja e mexa até o shoyu começar a borbulhar.

Coloque a refrigerante de cola, misture e deixe ferver até o caldo das asinhas ficar grosso.

Retire do fogo e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19748-asinhas-de-frango-ao-molho-de-refrigerante-de-cola.html>