

ASINHA VULCÂNICA

INGREDIENTES

1 kg de "meio da asa" de frango

400 g de ketchup

100 g de mostarda dijon

páprica picante

pimenta calabresa

pimenta malagueta

pimenta-do-reino

sal

massa de alho

azeite

MODO DE PREPARO

Tempere a asa de frango com alho, sal, pimenta do reino-a-gosto e deixe marinando.

Misture o ketchup com a pimenta calabresa, páprica picante e molho de pimenta a gosto.

Misture o frango marinado com o ketchup temperado.

Em uma forma untada, espalhe o frango e cubra com papel-alumínio.

Asse em forno preaquecido a 240° C por 45 minutos.

Retire o papel-alumínio e retorne ao forno por mais 45 minutos em 210° C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24515-asinha-vulcanica.html>