

HOT SMOKED WINGS NO AIRFRYER

INGREDIENTES

1 kg de asa de frango
1/2 cebola picada
5 dentes de alho picado
2 colheres (sopa) de paprica defumada
2 colheres (sopa) de paprica picante
1 colher (sopa) de pimenta cayena
sal
pimenta-do-reino a gosto
200 g de trigo
1/2 xícara de cerveja pilsen
1 colher (chá) de bicarbonato de sódio

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com sal e pimenta e reservar.

Misture a cebola, alho, papricas e a pimenta de cayena até ficar uma massa homogênea.

Acrescente o trigo, o bicarbonato e a cerveja até ficar uma massa bem pastosa.

Não pode ficar muito líquida para não se desfazer na fritadeira.

Mergulhe as asas na massa até que fiquem totalmente cobertas, ou seja, com o frango todo coberto com a massa.

Frite na airfryer a 180º C por 17 minutos.

Sirva com o seu molho preferido como barbecue, ketchup ou de blue cheese com alho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25879-hot-smoked-wings-no-airfryer.html>