

BUFFALO WINGS – ASINHA DE FRANGO APIMENTADA

INGREDIENTES

- 1 kg de asinhas de frango (coxinha e meio da asa)
- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de sal
- 1 colher de sopa de páprica picante
- 1 colher de sopa de pimenta-caiena
- 1/2 colher de sopa de pimenta-do-reino
- 1 xícara de molho de pimenta vermelho de sua preferência
- 50 g de manteiga
- 1 colher de sopa de alho em pó (pode ser alho desidratado batido no processador/liquidificador)
- 2 colheres de sopa de cebola em pó (pode ser cebola desidratada batida no processador/liquidificador)
- talos de salsaão (opcional)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture a farinha, o sal, a pimenta-caiena, a páprica e a pimenta-do-reino.

Empane as asinhas de frango nessa mistura uma a uma.

Frite as asinhas de frango, em óleo de canola, a 180°C e reserve.

Elas devem ficar levemente douradas.

Enquanto as asinhas fritam, prepare o molho.

Derreta a manteiga e adicione a cebola e o alho em pó e, posteriormente, o molho de pimenta.

Deixe ferver por uns 3 minutos e desligue.

Jogue o molho por cima das asinhas, lembrando que quanto mais molho mais picantes ficarão as asinhas.

Sirva acompanhada de alguns talos de salsaão, se gostar, para quebrar um pouco o ardor.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28942-buffalo-wings-asinha-de-frango-apimentada.html>