

# 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 salsão (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 salsão, se gostar, para quebrar um pouco o ardor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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