

ASINHA ESPECIAL DA FAMÍLIA CORGOZINHO

INGREDIENTES

2 kg e 1/2 de asa de frango
500 g de bacon fatiado
1 pomarola
1 extrato de tomate pequeno (duas colheres de sopa)
8 dentes de alho
2 colheres de sopa bem cheia de maionese
1 colher de sopa bem cheia de margarina
1 sachê de tempero para carne (sazón)
orégano
pimenta-do-reino moída (a gosto)
sal (a gosto)

MODO DE PREPARO

Coloque as asas em uma vasilha grande.

Amasse o alho com um pouco de sal e passe nas asas.

Coloque o pomarola e o extrato de tomate.

Coloque as duas colheres bem cheias de maionese e uma colher bem cheia de margarina.

Coloque o sachê de tempero e uma pitada de pimenta-do-reino moída na hora.

Sal a gosto e salpique bastante orégano.

Coloque todas as asas num tabuleiro na mesma posição e deixe assar por 1 hora de um lado.

Vire todas as asas, coloque mais um pouco de orégano e acrescente as fatias de bacon por cima.

Deixe assar até ficarem bem douradas.

Antes de assar, deixe descansar no tempero por 30 minutos, quando misturar os ingredientes ele forma um molho que deve ser colocado com as asas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30152-asinha-especial-da-familila-corgozinho.html>