

ASA DE FRANGO CARMELIZADA

INGREDIENTES

FRANGO:

Frango: 1 kg de meio de asa de frango

sal a gosto

pimenta-do-reino

1 colher de sobremesa de açafrão

1 colher de sobremesa de colorífico

3 dentes de alho triturados

2 colheres de sopa de azeite de oliva

1 colher de sopa de salsa desidratada

óleo de soja para fritar

caramelo

1 xícara de açúcar refinado

1/2 xícara de água

2 colheres de sopa de vinagre

2 colheres de sopa de molho shoyu

1/2 limão

1 colher de sopa de gengibre ralado

MODO DE PREPARO

Temperar o frango misturando todos os ingredientes e deixar pegar o gosto do tempero por aproximadamente 30 minutos.

Fritar as asas em uma frigideira com óleo bem quente (o volume do óleo deve cobrir metade das asinhas).

Depois de frito deixar as asinhas em um papel toalha para retirar o excesso de óleo.

Para preparar o caramelo, primeiro coloque o açúcar numa frigideira antiaderente e deixe-o caramelizar.

Acrescentar a água, o vinagre, o shoyu, o limão e o gengibre, mexer bastante até que a calda engrosse.

Banhar as asinhas na calda grossa e servir logo em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30627-asa-de-frango-carmelizada.html>