

# FRANGO ASSADO FÁCIL, FÁCIL

## INGREDIENTES

1 kg de asinhas de frango

2 dentes de alho

2 colheres de maionese sabor azeitona

orégano a gosto

salsa desidratada a gosto

pimenta calabresa a gosto

sal a gosto

azeite

## MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque suas asinhas de frango. Jogue um litro de água fervente sobre elas para tirar o gosto forte do frango (caso deseje), reserve.

Bata dois dentes de alho com sal e misture às asinhas de frango.

Misture também um pouco de sal, a pimenta calabresa, a salsa desidratada, o orégano e a maionese, mexa com uma colher.

Em uma forma, forre com papel laminado e jogue dois lances de azeite (somente para untar).

Coloque suas asinhas temperadas.

Derrame mais um pouco de azeite sobre as asinhas e leve ao fogo por 30 minutinhos ou até dourar.

Pronto! Sua receita vai perfumar toda a casa.

Caso deseje, sirva com vinho branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32117-frango-assado-facil-facil.html>