

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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