

ASINHA VAPT-VUPT

INGREDIENTES

- 1 kg de asinha de frango
- 1 xícara de chá de molho de soja (shoyu)
- 1/2 xícara de chá de água
- 1 colher de sopa de gengibre (fresco ralado ou em pó)
- 2 colheres de sopa de óleo de gergelim
- farinha de trigo para empanar
- óleo para fritar
- rodela de limão para acompanhar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, tempere as asinhas com o shoyu, a água, o gengibre e o óleo de gergelim.

Cubra com papel-filme e deixe descansar por 15 minutos.

Passa pela farinha de trigo para empanar.

Em uma frigideira, em fogo médio, frite até dourar.

Deixe escorrer em papel toalha.

Sirva acompanhado de limão, arroz branco, vinagrete ou o que mais desejar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34085-asinha-vapt-vupt.html>