

ASAS DE FRANGO COM CREME DE CEBOLA ESPECIAL DA GABI

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1 pote de 250 g de maionese Salada
1/2 cebola grande picada
2 pitadas de orégano
3 pitadas de toque de chef para aves
1 pacote de queijo parmesão ralado de 100 g

MODO DE PREPARO

FRANGO:

Frango: Tempere o frango com alho e sal, acrescente o vinagre e as 3 pitadas do toque de chef, misture e deixe separado por 15 minutos pra pegar o gosto.

MOLHO:

Molho: Coloque no liquidificador a maionese, meia cebola picada e bata.

Em seguida coloque em um pote e acrescente as pitadas de orégano e toque de chef e metade do saco do queijo parmesão ralado e misture, reserve.

Pegue o tabuleiro e espalhe o Óleo e o vinagre.

Coloque o frango e deixe dourar.

Quando estiver quase pronto coloque o molho por cima das asas de frango e deixe mais 15 minutos, ou até dar o ponto desejado.

Depois e só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35818-asas-de-frango-com-creme-de-cebola-especial-da-gabi.html>