

# COXINHA DA ASA COM MOLHO SHOYU

## INGREDIENTES

1 kg de coxinha de asa

4 dentes de alho

1 cebola em rodelas

orégano

Sal e pimenta a gosto

2 colheres (sopa) de molho shoyu

óleo

## MODO DE PREPARO

Tempere as coxinhas da asa com alho, sal e pimenta.

Leve ao fogo com um pouco de óleo no fundo da panela.

Frite as coxinhas até dourar, mexa de vez em quando e não deixe grudar no fundo da panela.

Acrescente a cebola e frite mais um pouco.

Por último coloque o shoyu, tampe a panela e deixe por 3 minutos.

Sirva em seguida.

Fica muito bom com Arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/40574-coxinha-da-asa-com-molho-shoyu.html>