

COXINHA DA ASA COM MOLHO SHOYU

INGREDIENTES

1 kg de coxinha de asa
4 dentes de alho
1 cebola em rodela
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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40574-coxinha-da-asa-com-molho-shoyu.html>