

ASINHA DE FRANGO ESPETACULAR

INGREDIENTES

- 1 kg de asinha de frango
- 1 xícara de chá de catchup
- 1/2 xícara de chá de mostarda
- 1/2 xícara de chá de Shoyu
- 1/2 xícara de chá de vinagre
- 1 colher de sopa de açúcar
- 4 colheres de sopa de óleo

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, misture bem todos os ingredientes da receita, eles tem que estar bem incorporados.

Lave bem as asinhas.

Coloque o óleo em uma panela de pressão e em seguida as asinhas.

Por cima, jogue a mistura dos ingredientes.

Depois que a panela começar a chiar, contar 10 minutos, desligar e deixar a pressão sair sozinha.

Transfira para uma assadeira ou pirex de vidro, não ponha todo o molho que estiver na panela, e leve ao forno até dourar bem.

Deixe o molho que sobrou na panela apurar um pouco mais e vá regando o frango com ele aos poucos.

Esse molho é tipo barbecue.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41075-asinha-de-frango-espetacular.html>