ASINHA OU COXINHA DE FRANGO AO MOLHO DE MARACÚJA

INGREDIENTES

Quantidade de asinhas a seu critério (Nesse caso 3)

2 maracujás

molho shoyo

sal a gosto

limão

Mostarda

Azeite

Alho

2 cebolas médias

3 batatas médias

MODO DE PREPARO

ASINHAS:

Asinhas:Pegue as asinhas e acrescente suco de 2 limões.

Tempere com alho, mostarda e sal a gosto.

Unte uma refratário de vidro com azeite e coloque as asinhas.

Corte batatas e cebolas em rodelas e coloque junto.

Deixe assar ate quase dourar.

MOLHO MARACUJÁ:

Molho Maracujá:Abra os maracujás e coloque em um potinho.

Acrescente shoyu e pitadas de sal.

FINALIZANDO:

Finalizando:Quando as asinhas estiverem quase douradas regá-las com o molho de maracujá e aguardar dourar completamente

Pronto!

Sirva com salada, arroz branco e farofa e passas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43149-asinha-ou-coxinha-de-frango-ao-molho-de-maracuja.html