

ASAS DE FRANGO PICANTES

INGREDIENTES

10 asas de frango
suco de 4 laranjas
2 gengibres picados
pimenta-do-reino
pimenta dedo-de-moça
molho de pimenta malagueta
sal a gosto
azeite

MODO DE PREPARO

Coloque os ingrediente dentro de um saco plástico, depois jogue as assas.
Mexe o saco para dar uma misturada e deixe por 4 horas em repouso dentro da geladeira.
Passe azeite em uma forma e coloque as asinhas.
Coloque a forma no forno e deixe até doura.
Retire depois de douradas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45064-asas-de-frango-picantes.html>