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.

Mexa 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