# CHURRASCO DE ASA DE FRANGO DIFERENTE

## INGREDIENTES

1 kg de asa com ou sem coxinha de frango

20 ml de azeite ou óleo de soja

4 colheres de manteiga

1/2 limão

3 dentes de alho

2 pimentas dedo-de-moça

1 colher de colorau

2 pincéis

2 copos pequenos

## MODO DE PREPARO

Tempere a asa do frango com sal refinado e o suco do limão (serve para tirar o cheiro forte) e reserve.

Amasse o alho dentro de um copo e acrescente aproximadamente 5 colheres de azeite e continue amassando o alho,para que o líquido fique com o gosto do alho.

Em outro copo,faça o mesmo com a pimenta e o colorau.

Espete as asas, coloque na churrasqueira e de 5 em 5 minutos pincele-as de acordo com o seu gosto.

Como acho que as cores chamam atenção, eu costumo pincelar alternando os sabores, porque o copo com pimenta tem cor avermelhada e o espeto fica mais atrativo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52274-churrasco-de-asa-de-frango-diferente.html