COXINHAS DA ASA AO MOLHO SHOYO

INGREDIENTES

1,5 a 2 kg de coxinhas da asa

3 a 4 dentes de alho bem picados

1 cebola picada

1 colher (chá) de molho de pimenta vermelha

1 colher (chá) molho de Pimenta verde suave

1 colher (chá) de sal

Orégano

3 colheres (sopa) de chimichurri desidratado (pode-se comprar já pronto no mercado)

1 colher (sopa) de óleo

1 xícara de molho shoyo

MODO DE PREPARO

Pre

Em uma panela pequena, coloque o óleo e frite o alho picado

Junte a cebola picada na panela e o sal e vá mexendo em fogo baixo até a cebola ficar transparente

Adicione a xícara de shoyo, os molhos de pimenta, o orégano e o chimichurri

Deixe ferver em fogo baixo com a panela tampada por uns 5 minutos e após desligue

Em um refratário para forno, coloque todas as coxinhas da asa

Despeje todo molho da panela por cima das coxinhas

Vede o refratário com papel alumínio e coloque no forno por 50 minutos

Após os 50 minutos, retire o papel alumínio e coloque por mais 10 minutos no forno

Se gostar de pimenta, pode colocar por cima quando for servir (de preferência uma pimenta verde suave)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6292-coxinhas-da-asa-ao-molho-shoyo.html