

# ASINHA DE FRANGO ASSADA COM GENGIBRE

## INGREDIENTES

1/2 pedaço grande de gengibre  
1 cebola grande  
3 dentes de alho  
2 limões  
3 laranjas pera  
sal a gosto  
1 kg de asinha de frango

## MODO DE PREPARO

Pique a cebola e o alho e reserve

Rale o gengibre e reserve

Esprema a laranja e o limão em um recipiente e reserve

Tempere as asinhas com sal

Misture os ingredientes (alho e cebola) com as asinhas e despeje o suco de laranja e limão logo em seguida

Deixe marinar de um dia para o outro ou pelo menos 3 horas para pegar bem o gosto

Coloque as asinhas em uma assadeira com todos os ingredientes e o suco de laranja e limão

Leve para assar por cerca de 50 a 60 minutos

Sirva com arroz branco

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9022-asinha-de-frango-assada-com-gengibre.html>