

COXINHA DA ASA E ASA DE FRANGO

INGREDIENTES

1 kg de asa e coxinha do frango
pimenta do reino
alho picadinho
orégano
sal
vinagre ou limão
colorau a gosto

MODO DE PREPARO

Lave e corte a asa e a coxinha da asa
Coloque na água quente
Tire a água quente e lave de novo
Coloque todos os ingredientes no frango
Deixe descansar por 20 minutos para pegar o tempero
Refoque o frango em uma panela comum
Deixe o forno preaquecido por 10 minutos
Coloque na assadeira e leve ao forno
Sirva com mandioca e repolho

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/8519-coxinha-da-asa-e-asa-de-frango.html>