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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/9022-asinha-de-frango-assada-com-gengibre.html