

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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/9497-coxinha-da-asa-e-asa-de-frango.html>