

# 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://areceitadavez.com.br/receita/8519-coxinha-da-asa-e-asa-de-frango.html>