

ASINHAS DE FRANGO AO ALHINHO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

1 kg de asinhas de frango cortadas ao meio
6 dentes de alho esmagados
2 folhinhas de louro
2 malaguetas
125 ml de azeite
1 colher de sopa bem cheia de massa de pimentão
125 ml de vinho branco
Salsa picada q.b.
Sal q.b.



Tempo de preparação: 30 minutos
Custo: 3.00 € | Custo por pessoa: 0.75 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f16/asinhas-frango-ao-alhinho-30443/>

PREPARAÇÃO

1. Tempere as asinhas com sal e a massa de pimentão. Envolve bem.
 2. Numa frigideira, leve ao lume o azeite, os alhos, as folhas de louro e as malaguetas. Deixe fritar um pouco. Quando o azeite estiver bem quente, adicione as asinhas de frango. Deixe fritar por igual, durante 20 minutos em lume médio. De vez em quando, refresque com um pouco de vinho branco. Deixe fritar até que as asinhas fiquem estaladiças.
 3. Depois de prontas, coloque-as numa travessa de servir, rejeitando a gordura em excesso. Polvilhe com salsa picada. E está pronto a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com