Carnes

ASINHAS DE FRANGO GRELHADAS

Receita Oficial
Fácil
20 Min.
6 Doses

INGREDIENTES

- 750 G DE ASAS DE FRANGO
- 125 ML DE FARINHA
- 1 COLHER DE SOPA DE PAPRICA
- SAL E PIMENTA
- 1 COLHER DE SOPA DE ÓLEO
- 2 COLHERES DE SOPA DE MANTEIGA DERRETIDA
- 2 COLHERES DE SOPA DE MOLHO PICANTE
- MOLHO DE TABASCO

CONFEÇÃO

1. Envolva a farinha, a paprica, o sal e a pimenta num saco de plástico grande que possa ser aberto e fechado.
2. Adicione as asas de frango ao preparado e misture vigorosamente até que fiquem bem revestidas.
3. Transfira as asas para uma taça grande e regue com óleo; envolva bem até ficarem revestidas de modo uniforme. Exclua a mistura de farinha em excesso.
4. Ligue o grelhador. Selecione o programa Frango e pressione ok.
5. Unte levemente as placas com óleo em spray. Quando a luz roxa parar de piscar, abra o grelhador, disponha as asas de frango sobre o grelhador e baixe a tampa pressionando de modo firme, de modo que as asas estejam em contacto próximo com as placas.
6. Cozinhe, rodando e virando ocasionalmente as asas, até que o indicador de luz mude para vermelho.
7. Entretanto, mexa a manteiga derretida e o molho picante numa taça grande.
8. Adicione as asas picantes confeccionadas e misture até ficarem envolvidas uniformemente.