



COXINHAS DAS ASAS PICANTES



Nível Intermediário



Rendimento 6 porções



Tempo de preparo 30 minutos



Ocasião Churrasco



Modo de preparo Forno

INGREDIENTES

- 1 pacote (1 kg) de Coxinhas das Asas Seara
 - 2 colheres (sopa) de molho de soja
 - ½ xícara (chá) de água
 - 2 dentes de alho picados
- ½ pimenta-dedo-de-moça sem sementes picada
 - 1 pedaço (5 cm) de gengibre descascado e picado
 - 1 colher (sopa) de páprica doce
 - Sal Grosso Swift a gosto

MODO DE PREPARO

1.

No liquidificador bata todos os ingredientes até formar uma mistura homogênea.
2.

Coloque as coxinhas em uma assadeira e tempere com o molho.
3.

Cubra a assadeira e deixe marinando na geladeira por uma hora.
4.

Na churrasqueira com a brasa bem quente coloque as coxinhas e asse até dourar bem dos dois lados aproximadamente por 20 minutos.
4.

Sirva em seguida.

PRODUTOS UTILIZADOS

