

Asas de frango picante

Ingredientes:

Sal e pimenta do reino
2 colheres de sopa de manteiga
Cenoura
Farinha de trigo quanto baste
Salsão
2 colheres de sopa de vinagre
1 colher de sopa de açúcar mascavo
1 kg de asas de frango
1 colher de chá de molho de pimenta vermelha molho
Sal e pimenta do reino
1/2 xícara de maionese
100 g de cream cheese
100 g de queijo gorgonzola
1/3 de xícara de creme de leite

Modo de Preparo:

Cortar as asas de frango na junta, obtendo duas partes de cada asa. Temperar com sal e pimenta-do-reino. Aqueça abundante óleo para fritura. Coloque cerca de 1 xícara de farinha de trigo em um saco plástico, coloque as asinhas dentro, feche e balance para enfarinhar as asinhas, passe por uma peneira retirando o excesso de farinha e doure as asinhas no óleo quente. Em uma panela pequena coloque o mascavo, vinagre e manteiga, leve ao fogo até dissolver o açúcar e a manteiga, retire e acrescente a pimenta vermelha e o sal. Escorra as asinhas em papel absorvente e coloque em uma tigela, regue com o molho e misture bem. Prepare o molho gorgonzola batendo no liquidificador o cream cheese, maionese e gorgonzola, passe para uma tigela e misture o creme de leite, tempere com sal e pimenta-do-reino. Sirva o frango com este molho à parte e palitos de salsão e cenoura.

Categoria: Aves

Temperatura: Quente

Dificuldade: Fácil