



Asinhas de frango apimentadas



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Manteiga sem sal	2 colheres (sopa)	30 g
Açúcar mascavo	1 colher (sopa)	12 g
Vinagre de maçã	2 colheres (sopa)	30 ml
Pimenta caiena	Meia colher (chá)	3 g
Molho de pimenta	1 colher (chá)	5,5 ml
Extrato de tomate Ajinomoto®	1 colher (sopa)	15 g
Tulipa de frango	500 gramas	500 g
Coxinha da asa de frango	500 gramas	500 g
Tempero SAZÓN® Profissional Aves	2 colheres (chá)	10 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Farinha de trigo	1 xícara (chá)	110 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque os pedaços de frango, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e misture. Cubra com plástico-filme e leve à geladeira por 1 hora para tomar gosto.
2. Prepare o molho: em uma panela pequena, coloque a manteiga e leve em fogo alto para

derreter. Abaixar o fogo, junte o açúcar mascavo e o vinagre, e misture por 2 minutos, ou até dissolver o açúcar. Acrescente a pimenta caiena, o molho de pimenta e o Extrato de Tomate Ajinomoto®, e misture por mais 1 minuto. Retire do fogo e reserve.

3. Adicione a farinha de trigo, misture, tire o excesso e frite, em imersão, em óleo não muito quente, por 6 minutos, ou até que fiquem dourados por todos os lados. Escorra para tirar o excesso de óleo.

4. Transfira para um bowl grande, junte o molho reservado e misture bem, até envolver todos os pedaços de frango. Sirva em seguida.