

Asa de Frango Assada



Ingredientes

- 1 1/2kg de asa de frango
- 1/2 xícara (chá) de catchup
- 1/2 xícara (chá) de vinho branco seco
- 1/2 xícara (chá) de molho de soja (shoyu)
- 1 colher (café) de gengibre em pó
- 1 dente de alho espremido
- 1 envelope de tempero pronto
- Sal e pimenta do reino a gosto
- Óleo para untar

Modo de preparo

Em uma tigela, tempere as asas com os demais ingredientes e deixe descansar por 30 minutos. Coloque em uma assadeira levemente untada com óleo e leve ao forno, preaquecido, por 40 minutos ou até assar. Retire do forno e sirva em seguida.

Rendimento: 6 porções