

copa do mundo betano - poppaw.net

Autor: poppaw.net Palavras-chave: copa do mundo betano

Mostrar apenas eventos-chaves.

Ative JavaScript para usar esse recurso.

Enquanto o desfile de barco continua, as crianças que pegaram a chama olímpica da C ombinação perfeita de asas de frango, batatas e molho de iogurte com pimenta! Nossa nova versão de tudo convida para a refeição noturna favorita . As asas de frango são baratas, cozinham rapidamente (especialmente um air fryer) e estão repletas de sabor. Além disso, são a única parte do frango que pode ser confortavelmente comida enquanto sentado no sofá (nossa posição de escolha para jantar). As pequenas batatas aqui são mergulhadas todos os sucos assados que restam na frigideira e os pedaços de limão assado se transformam uma surpresa doce e adocicada. Gostamos de servir isso com folhas de alface crocantes para mergulhar no molho de dip. Sem dúvida, um jantar vencedor de frango!

Asas de frango limão, mel e orégano com batatas bebê e iogurte com harissa

Preparo **15 min**

Marinada **1 h +**

Cozinha **25 min**

Sirve **2**

6 asas de frango , cortadas ao meio túbias e asas
1 limão

Para a marinada

3 dentes de alho , picados e esmagados

1 colher (chá) de sal marinho

Uma generosa pitada de pimenta do reino

1 colher (sopa) de mostarda integral

1 colher (sopa) de mostarda dijonnaise

1 colher (sopa) cheia de mel

1 colher (sopa) de azeite de oliva

Para servir

1 pacote de batatas bebê (as variedades ratte funcionam maravilhosamente, mas qualquer pequena fará o trabalho)

3 colheres (sopa) de iogurte

1 colher (sopa) de pasta de pimenta harissa

Algumas folhas de salsa ou salsão , picadas

Coloque as asas de frango cortadas uma tigela. Corte o limão ao meio e defira um deles. Corte o outro meio quartos, então corte-o finamente e adicione à tigela das asas.

Adicione todos os ingredientes da marinada à tigela, misture para untar e reserve por pelo menos uma hora ou até 48 horas).

Aquecer o air fryer para 200C por três minutos. Despeje todas as asas e a marinada no prato crisper e defina o temporizador para 12 minutos.

Depois que o tempo acabar, retire a bandeja do air fryer, sacuda-a bem para que as asas se voltem e garanta que cozinham uniformemente, então retorne ao forno por mais cinco minutos.

Transferir as asas para uma tigela e cobrir, então colocar as batatas no air fryer – não há necessidade de adicionar mais nada porque a bandeja terá todos os sucos da cozinha das asas.

Cozinhe por 10 minutos, ainda a 200C, então retorne as asas à bandeja, colocando-as sobre as batatas. Cozinhe por mais quatro minutos, para que tudo fique quente.

Enquanto isso, misture o iogurte com a pasta de pimenta harissa.

Sirva as asas e batatas, regue o suco do limão reservado sobre as asas, então espalhe as folhas de salsa ou salsão sobre o lote e sirva.

Informações do documento:

Autor: poppaw.net

Assunto: copa do mundo betano

Palavras-chave: **copa do mundo betano - poppaw.net**

Data de lançamento de: 2024-12-01