

de roleta - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: de roleta

O veículo parou na parte de trás do salão Hawaii Nail & Spa **de roleta** Deer Park por volta das 16h40.

"Havia pessoas presas", disse Dominic Albanese, do Corpo de Bombeiros Deer Park aos repórteres no local.

O motorista estava semiconsciente e foi levado para um hospital, disse Albanese.

Combinação 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 **de roleta** 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 **de roleta** todos os sucos assados que restam na frigideira e os pedaços de limão assado se transformam **de roleta** 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 **de roleta** 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 **de roleta** tíbias 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 salsaão, picadas

Coloque as asas de frango cortadas **de roleta** uma tigela. Corte o limão ao meio e defira um deles. Corte o outro meio **de roleta** 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: symphonyinn.com

Assunto: de roleta

Palavras-chave: **de roleta - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-09-16