DRUMETTES À LA CATARINENSE

INGREDIENTES

1 kg de drumettes ou coxinhas da asa

1/2 linguiça calabresa

200 g de bacon

1 lata de dueto ervilha e milho

1/2 cebola

1/2 pimentão

2 dentes de alho

1 tomate

1 sachê de molho de tomate tradicional (340 ml)

tempero baiano ou pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

coentro ou salsa a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os drumettes ou coxinhas da asa com tempero baiano, 1 dente de alho e sal a gosto.

Em seguida, em uma frigideira, frite todos os drumettes e reserve.

Corte em cubinhos pequenos a linguiça, o bacon, a cebola, o pimentão e o tomate, e reserve.

Em uma panela, faça um refogado com a linguiça e bacon, e logo após acrescente a cebola, o pimentão, 1 dente de alho, o tomate e o dueto de ervilhas com milho.

Adicione o molho de tomate de sua preferência e mexa.

Com o molho pronto, acrescente os drumettes ou coxinhas da asa fritas e deixe ferver por aproximadamente 10 minutos em fogo baixo.

Após ferver, salpique coentro ou salsa e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14573-drumettes-a-la-catarinense.html