

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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