

DRUMET ASSADO COM BATATA E MAIONESE

INGREDIENTES

1 kg de drumet
5 batatas médias descascadas e cortadas em 4
5 dentes de alhos grandes amassados
1 cebola pequena cortada em cubinhos pequenos
2 colheres (sopa) bem cheias de maionese
3 folhas de louro
1 sachê de tempero em pó para aves ou de sua preferência
azeitonas
sal e pimenta-do-reino a gosto
azeite
cheiro-verde para salpicar

MODO DE PREPARO

Limpe os drumets como de costume.

Em uma vasilha coloque os drumets, o alho amassado, a cebola picadinha, o sachê de tempero, as colheres de maionese, as batatas, as folhas de louro, sal e pimenta-do-reino a gosto.

Misture muito bem o frango com os demais ingredientes

Teste o sal.

Em uma assadeira pincele um pouco de azeite ou coloque em fio mesmo.

Jogue toda a mistura de frango com batata na assadeira, arrume e coloque azeitonas por cima sem misturar.

Cubra com papel-alumínio e leve ao forno preaquecido por 40 minutos a 180° C.

Depois dos 40 minutos tire o papel-alumínio, aumente o forno para 220° C e deixe dourar por mais ou menos uns 20 minutos.

Tire do forno e salpique cheiro-verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16564-drumet-assado-com-batata-e-maionese.html>