

DRUMET NO FORNO

INGREDIENTES

1 kg de drumet

2 limões

sal a gosto

alho a gosto (sugiro uns 4 dentes)

orégano (uma colher de sopa

shoyu (2 colheres de sopa)

pimenta-do-reino em pó (1/2 colher de chá)

saco para assar ou papel alumínio para cobrir o tabuleiro

MODO DE PREPARO

Tempere os drumets com limão, alho espremido, orégano, sal a gosto e um pouco de pimenta-do-reino em pó.

Por último, coloque o molho shoyu (vai ficar bem molhadinho, com um caldinho), deixe descansando por uns 10 minutos para pegar o tempero.

Preaqueça o forno por uns 10 minutos.

Coloque toda a mistura, os drumet com os temperos e o caldo em um tabuleiro e cubra com o papel alumínio (se for usar o saco assa fácil, que é encontrado nos grandes mercados, é só despejar no saco, fechar e colocar no tabuleiro).

Coloque para assar por uns 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26872-drumet-no-forno.html>