

DRUMETTE AO FORNO DO EDUARDO

INGREDIENTES

1/2 kg de drumette de frango (coxinha das asas)

4 dentes de alho

1/2 cebola

1 tomate

1/4 pimentão

sal a gosto

tempero misto a gosto

pimenta do reino a gosto

100 ml azeite

extrato de tomate a gosto

água se necessário

MODO DE PREPARO

Em um refratário que possa ir ao forno adicione o alho socado.

Pique a cebola, o tomate e o pimentão.

Adicione o sal, o tempero misto e a pimenta.

Adicione o azeite e o extrato de tomate.

Misture tudo com as mãos mesmo para o frango pegar o tempero de tudo.

Se necessário acrescente um pouco de água.

Leve ao forno até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/34001-drumette-ao-forno-do-eduardo.html>