Frango com Batatas Assadas!

Drumet de frango com batatas assadas!

Quem não gosta de um franguinho assado bem temperadinho e dourado igual àquele que a vovó fazia? Acompanhado de batatas cozidas ao forno junto com o tempero do próprio frango, é uma daquelas comidinhas que nos remetem aos deliciosos almoços de domingos em família.

Você pode fazer um tempero com algumas especiarias ao seu gosto e deixar pronto para usá-lo em outras ocasiões, ou comprar um daqueles temperos prontos próprios para temperar aves. Vou deixar a receita aqui de uma misturinha que dá muito certo para essas coxinhas das asas do frango, que são menores que as coxas e mais rápidas de assar. Mas você pode usar qualquer parte do frango ou até ele inteiro.

Vamos lá…

Ingredientes:

1 1/2 kg de coxinhas de asas de frango (Drumet)

2 batatas grandes cortadas em tiras grossas

Ingredientes para temperar o frango:

1 cebola picada grosseiramente

4 dentes de alho

1 tomate picado grosseiramente

1/2 pimentão vermelho sem sementes em pedaços grandes

1 xícara de salsinha e cebolinha picada

1/2 xícara de folhas de manjericão

1 colher de sopa de orégano

1 colher de sobremesa de pimenta calabresa

1 colher de sopa de páprica doce

1 colher de sopa de mostarda

1 colher de sobremesa de sal

Pimenta do reino e noz moscada raladas à gosto

Modo de Fazer:

Bata todos esses ingredientes dos temperos no liquidificador e besunte as coxinhas de frango dentro de uma tigela funda. Adicione 1/4 de xícara de azeite e 3/4 de xícara de vinho branco seco e 2 folhas de louro. Deixe o frango marinar durante 3 horas no mínimo ou de um dia para o outro. Depois desse tempo, coloque as coxinhas junto com a marinada numa assadeira e leve para assar a 200°C por aproximadamente 45

minutos. Retire o frango do forno e adicione as batatas cruas na assadeira cortadas em pedaços e temperadas com um pouco de sal, pimenta do reino, folhas de alecrim e tomilho. Volte ao forno por mais 40 minutos ou até o frango estar douradinho e as batatas cozidas.