SOBRECOXA DE FRANGO ASSADA C/ BATATA

INGREDIENTES

1,5 kg de sobrecoxa

1 pacote de creme de cebola

250 g de maionese

2 tomates

1 cebola

orégano a gosto

alecrim a gosto

molho shoyu a gosto

2 pacotes de queijo ralado

azeite para dourar

pimenta-do-reino a gosto

4 batatas médias

MODO DE PREPARO

Limpe e tire a pele das sobrecoxas

Em uma vasilha coloque a maionese, o molho shoyu, o creme de cebola, a pimenta-do-reino e o orégano

Misture tudo muito bem

Feito isso coloque as sobrecoxas e misture com as mãos

Cubra com papel-alumínio a vasilha e deixe as sobrecoxas curtindo no creme por mais ou menos 20 minutos

Deixe o forno preaquecido a 240° C por mais ou menos 10 minutos

Na assadeira coloque azeite cobrindo toda superfície e depois coloque as sobrecoxas.

Vai sobrar creme na vasilha e caso queira, coloque o creme por cima das sobrecoxas

Polvilhe o queijo ralado, coloque por cima fatias de tomate e cebola, regue com azeite e depois coloque alecrim e orégano

Cubra com papel-alumínio e leve ao forno por mais ou menos 50 minutos

Em outra assadeira coloque azeite deixando uma fina camada na forma, coloque a batata cortada em rodelas, um pouco de margarina em cima de cada pedaço de batata e polvilhe queijo parmesão, orégano e azeite.

Com a assadeira coberta com papel-alumínio leve ao forno por mais ou menos 25 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13970-sobrecoxa-de-frango-assada-c-batata.html