

SOBRECOXAS ASSADAS À MODA PRAIANA (RÁPIDO E FÁCIL, DE MORRER AFOGADO DE TANTA ÁGUA NA BOCA)

INGREDIENTES

- 500 g de maionese
- 136g de sopa de cebola (2 pacotes)
- 2 kg de sobrecoxa com osso e pele
- 300 g de cebolas cortadas à julienne (em tiras)
- 300 g de batatas descascadas cortadas em 4 pedaços cada
- 100 g de bacon cortado em cubos pequenos

MODO DE PREPARO

Forre uma assadeira retangular com filme plástico.

Em uma vasilha, faça uma mistura com a maionese e a sopa de cebola.

Adicionar as sobrecoxas e tempere bem cada parte na mistura.

Organize na assadeira as sobrecoxas já temperadas para que fiquem com a pele para cima e lado a lado.

Distribua sobre as sobrecoxas as cebolas, as batatas e o bacon.

Tampe a assadeira com papel alumínio e levar ao fogo preaquecido a 280°C por 1 hora.

Depois desse tempo, retire o papel alumínio e deixe dourar por meia hora na mesma temperatura.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14319-sobrecoxas-assadas-a-moda-praiana-rapido-e-facil-de-morrer-afogado-de-tanta-agua-na-boca.html>