COXA E SOBRECOXA AO CREME DE CEBOLA E ALHO

INGREDIENTES

2 kg de coxa e sobrecoxa descongelados

1 cebola

3 dentes de alho

200 g de maionese

1 caixa de creme de leite

100 ml de leite (pode adicionar mais, caso a textura fique muito grossa, coloque aos poucos, pois a textura deve ser de um patê)

Sal, pimenta-do-reino e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Ligue o forno primeiramente, para preaquecer.

No liquidificador coloque cebola picada, alho picado, maionese, creme de leite, leite, sal, pimenta-do-reino e orégano, e bata todos até dissolver a cebola e o alho e alcançar uma textura de patê cremoso.

Dica: o leite é o ingrediente que vai definir a textura, por isso coloque aos poucos, e caso necessite de mais, coloque.

Em uma assadeira, coloque os pedaços do frango e, em seguida, jogue o creme em cima deles, passando o creme em todo os lados dos pedaços.

Em seguida, leve para assar por 10 minutos em fogo máximo e abaixe em seguida, deixando assar por mais 60 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15912-coxa-e-sobrecoxa-ao-creme-de-cebola-e-alho.html