

SOBRECOXA COM MAIONESE

INGREDIENTES

6 sobrecoxas
10 mini cebolas
3 batatas médias
1 pacote de creme de cebola
250 g de maionese
300 g de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Lave as sobrecoxas e deixe escorrer bem.

Coloque em um recipiente grande e fundo, reserve.

Descasque as mini cebolas e adicione ao recipiente com as sobrecoxas.

Descasque as batatas, corte cada uma em 6 pedaços e lave-as em água corrente.

Deixe escorrer bem e leve ao recipiente.

No recipiente, adicione o creme de sopa e a maionese.

Misture bem e asse numa assadeira forrada com papel-alumínio.

Adicione o queijo ralado por cima.

Leve ao forno a 230° C, por aproximadamente 1 hora e 30 minutos, ou até que doure bem.

Retire do forno e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16490-sobrecoxa-com-maionese.html>