

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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