

COXA E SOBRECOXA COM SOPA DE CEBOLA E MAIONESE

INGREDIENTES

6 peças de coxa com sobrecoxa

2 pacotes de sopa de cebola (pode ser feito com o creme, mas a sopa fica melhor)

1 pote de maionese

papel alumínio

MODO DE PREPARO

Separe as partes, a coxa da sobrecoxa e limpe tirando as gorduras e a pele (quem preferir deixar não tem problema, mas acho que fica gorduroso e perigoso a saúde, mas é opcional).

Pegue uma forma onde os pedaços fiquem um ao lado do outro e não amontoados.

Coloque a maionese em um prato e a sopa de cebola em outro.

"Molhe" os pedaços de frango na maionese, se quiser espalhe a maionese nele com os dedos, depois encoste eles dos dois lados na sopa de cebola e vá distribuindo na forma.

Cubra com papel-alumínio e coloque no forno preaquecido, deixe no fogo meio baixo por uns 35 a 40 minutos.

Depois retire o papel-alumínio, coloque o fogo no máximo e deixe secar e corar, não tente virar os pedaços, assim que estiverem corados é só servir.

Caso tenha sobrado maionese e sopa pode misturar e colocar no fundo da forma, depois de assado essa sobra fica deliciosa!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19287-coxa-e-sobrecoxa-com-sopa-de-cebola-e-maionese.html>