SOBRECOXA AO CREME

INGREDIENTES

5 sobrecoxas

2 dentes de alho

1 colher de óleo

5 colheres (sopa) de maionese

5 colheres (sopa) ketchup

2 sal e tempero a gosto

3 colheres (sopa) de creme de cebola

MODO DE PREPARO

Primeiro retire as peles da sobrecoxa com uma faca, faça vários furos nas sobrecoxas.

Arrume-as em um tabuleiro.

Triture os 2 dentes de alho e espalhe nas sobrecoxas, com sal ou o tempero do seu gosto.

Em uma tigela separada, misture o ketchup, maionese, o creme de cebola e o óleo.

Com um pincel ou as mãos, espalhe bem o creme sobre o frango, tanto em cima quanto em baixo.

Coloque no forno baixo e deixe o frango dourar bem, por cerca de 30 a 40 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19412-sobrecoxa-ao-creme.html