

SOBRECOXA À DONA PRETA

INGREDIENTES

8 sobrecoxas
200 g de presunto fatiado
100 g de bacon fatiado
200 g de queijo prato fatiado
2 tabletes de caldo de galinha
4 colheres de maionese
1 pacote de creme de cebola
4 dentes de alho raelados
papel-alumínio

MODO DE PREPARO

Desosse as sobrecoxas e prepare um tempero com o alho, os tabletes de caldo de galinha e o creme de cebola.

Passa o tempero nas sobrecoxas, e abra recheando com o presunto, queijo e bacon.

Cubra com a outra coxa e enrole com papel-alumínio.

Amarre com linha ou barbante para não abrir.

Disponha em uma forma untada com azeite e leve ao forno médio por 40 minutos.

Desenrole o papel-alumínio e deixe por mais 10 minutos, ou até dourar.

Sirva com arroz branco e salada e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20218-sobrecoxa-a-dona-preta.html>