

SOBRECOXAS DE FRANGO MARAVILHA

INGREDIENTES

1 kg de sobrecoxas de frango (pode ser congelada)

2 pacotes de creme de queijo

300 g de brócolis japonês

5 dentes de alho picadinho

1 cebola média picadinha

pimenta vermelha ou verde a gosto

orégano a gosto

cheiro-verde a gosto

sal

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em um refratário, por último os pacotes de creme de queijo.

Misture bem e reserve.

Forre uma assadeira com papel-alumínio, o lado brilhante para cima.

Acomode as sobrecoxas na assadeira forrada e entre elas, coloque os ramos do brócolis.

Cubra bem a assadeira com papel-alumínio, dessa vez, o lado brilhante para baixo.

Asse no forno, na temperatura média por aproximadamente 1 hora.

Retire o papel-alumínio de cima e asse por mais 10 minutos ou até que o frango fique douradinho.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21333-sobrecoxas-de-frango-maravilha-2.html>