

SOBRECOXA AO CREME DE CEBOLA

INGREDIENTES

- 1 tablete de caldo de galinha
- 6 sobrecoxas
- 1 cebola grande
- 1 vidro de maionese
- 2 dentes de alho
- 1 colher (chá) de óleo
- sal a gosto
- orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere as sobrecoxas com sal.

Bata no liquidificador a cebola, alho, óleo, orégano, caldo de galinha e a maionese, até que forme um creme.

Coloque as sobrecoxas em uma assadeira.

Despeje todo o creme, cobrindo todas as sobrecoxas.

Coloque no forno a 250° C até que doure.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25343-sobrecoxa-ao-creme-de-cebola.html>