

SOBRECOXA DOURADA

INGREDIENTES

sal

tarê

500 g de sobre coxa

alho e cebola a gosto

50 g manteiga/margarina

MODO DE PREPARO

Numa panela, coloque as sobrecoxas, água (até que cubra as sobrecoxas) e sal a gosto, em fogo alto.

Deixe até que fiquem bem cozidas.

Em seguida, escorra-as e as deixe secando por uns 10 minutos ou mais, caso necessário.

Em outra panela, coloque 50 g de manteiga ou margarina e refogue o alho e a cebola.

Adicione o frango e o tarê e deixe dourar.

Está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25722-sobrecoxa-dourada.html>