

SOBRECOXAS AO MOLHO ESPECIAL

INGREDIENTES

4 sobrecoxas sem pele

2 dentes de alho amassados

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

500 ml de água

1 cubo de caldo de galinha (utilizei Maggi)

5 colheres de sopa de shoyu

3/4 de xícara de molho de tomate de sua preferência (utilizei o molho de tomate da Heinz)

MODO DE PREPARO

Tempere as sobrecoxas com os dentes de alho amassados, sal e pimenta a gosto.

Deixe o tempero agir por 15 minutos.

Após esse tempo, em uma panela, cozinhe em fogo baixo as sobrecoxas e o tempero misturado a elas em 250 ml da água.

Não deixe a água secar totalmente (comigo demorou cerca de 25 minutos).

Em outra panela, coloque os outros 250 ml de água e acrescente o cubo de caldo de galinha.

Deixe ferver.

Adicione um pouco do caldo fervido às sobrecoxas e deixe cozinhar mais por 10 minutos em fogo baixo.

Quando o caldo estiver secando, adicione o shoyu e o restante do caldo de galinha fervido na outra panela.

Deixe evaporar até que se forme uma graxa no fundo da panela.

Retire as sobrecoxas e reserve.

Acrescente o molho de tomate à graxa e cozinhe por 1 minuto.

Sirva as sobrecoxas em refratário e regue-as com o molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26286-sobrecoxas-ao-molho-especial.html>