

COXA E SOBRECOXA DA CAH

INGREDIENTES

4 pedaços de coxa e sobrecoxa do tamanho que preferir

4 dentes de alho

1 colher de manteiga

1/2 caixa de creme de leite

1 fio de óleo

1 caldo de carne

sal a gosto

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela, coloque o óleo, o alho já picado e deixe fritar.

Assim que ele atingir uma cor mais dourada, coloque sal a gosto, o caldo de carne e espere derreter, mexendo sempre.

Depois, coloque a manteiga, deixe derreter.

Acrescente o creme de leite.

Mexa e desligue.

Unte uma forma com manteiga, fure a coxa e sobrecoxa, para que o molho entre nelas.

Passar os pedaços da carne no molho e o que restar, despeje por cima.

Coloque orégano por cima.

Leve ao forno por volta de 1 hora.

E está pronto.

Obs: Se preferir, coloque batata cortada em pedaços, também fica ótimo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27952-coxa-e-sobrecoxa-da-cah.html>