

SOBRECOXA DESOSSADA COM BATATAS

INGREDIENTES

1 kg de sobrecoxa desossada

1 pacote de creme de cebola

1 sachê de caldo de galinha

1 cebola em rodelas

500 ml de água fervente

batatas em rodelas a gosto

suco de 1 limão

sal a gosto

pimenta-calabresa a gosto

salsinha e cebolinha picada

azeite

MODO DE PREPARO

Tempere as sobrecoxas com o suco de limão, pimenta-calabresa, 1/2 pacote do creme de cebola e o sal.

Reserve por 30 minutos.

Cozinhe as batatas antes, não deixando as muito amolecidas, ou seja, deixando ao dente.

Em um refratário, regue com azeite e posicione metade da cebola picada em rodelas, logo em seguida coloque as sobrecoxas.

Com a água fervida (pode ser fervida no micro-ondas por 4 minutos), dissolva o caldo de galinha e o restante do creme de cebola, mexe até que dissolva completamente estes ingredientes.

Em seguida, regue a sobrecoxa com este caldo.

Coloque o restante da cebola em rodelas e se preferir corte dentes de alho.

Coloque as batatas cozidas por cima e finalize regando com azeite.

Leve ao forno por 1 hora e 30 minutos ou até que as sobrecoxas estejam douradas e cozidas.

Ao retirar do forno, finalize com salsinha e cebolinha a gosto.

Sirva com arroz branco e uma salada de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/28887-sobrecoxa-desossada-com-batatas.html>