

PEITOS E SOBRECOXAS CORADOS NO FORNO

INGREDIENTES

4 peitos de frango duplos sem a pele

7 sobrecoxas sem a pele

2 unidades de tempero sazón

1 pitada de orégano

1 pitada de pimenta-do-reino

salsinha a gosto

4 dentes de alho amassados

sal a gosto

2 copos de água

2 pitadas de açúcar

6 fatias de bacon

1 pacote de queijo ralado (100 g)

2 fios de óleo

MODO DE PREPARO

Em um refratário misture o sazón, o alho, a pimenta-do-reino, o orégano, o sal, a salsinha e mexa.

Tempere os peitos e as sobrecoxas.

Em duas panelas grandes coloque um fio de óleo em cada uma e deixe esquentar. Adicione uma pitada de açúcar em cada uma das panelas e logo em seguida coloque os peitos em uma e as sobrecoxas em outra, mexa. Coloque três fatias de bacon em cada panela e mexa até ficar corados. Veja se os peitos e as sobrecoxas estão macios.

Coloque um copo de água em cada panela e deixe cozinhar.

Coloque os peitos em uma forma grande e as sobrecoxas em uma forma pequena.

Jogue queijo ralado por cima deles.

Leve para assar até que o caldo seque.

Sirva com arroz, salada de maionese e creme de milho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/33439-peitos-e-sobrecoxas-corados-no-forno.html>