

SOBRE-COXA AO MOLHO DE CHAMPIGNON

INGREDIENTES

- 4 unidades de sobre-coxa de frango
- 1 dente de alho amassado
- sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 colheres de sopa de azeite
- ½ talo de alho-poró cortado em rodelas
- 1 xícara de vinho branco seco
- 4 tomates maduros (sem pele e sem sementes, cortados em 4)
- 1 xícara de champignons fatiados

MODO DE PREPARO

Corte as sobre-coxas ao meio e tempere com alho, sal e pimenta.

Coloque em uma vasilha tampada e deixe por 1 hora na geladeira.

Numa panela grande, aqueça o azeite e doure as sobre-coxas (por cerca de 5 minutos cada lado).

Acrescente o alho-poró e o vinho. Tampe a panela e deixe cozinhar por mais 10 minutos (em fogo médio alto).

Adicione o tomate e os champignons e cozinhe por mais 5 minutos, aproximadamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36347-sobre-coxa-ao-molho-de-champignon.html>