

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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