# COXA E SOBRECOXA AO MOLHO DE TOMATE E MOLHO BRANCO

## **INGREDIENTES**

#### **MOLHO BRANCO:**

Molho branco:1 litro de leite

1 colher (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de maisena

sal a gosto

1 tablete de caldo de galinha

1 caixa de creme de leite

4 colheres (sopa) de requeijão cremoso

noz moscadas a gosto

### MOLHO DE TOMATE

Molho de tomate: 3 tomates picados

alho e sal a gosto

300 g de molho pomarola

1/2 lata de milho verde

azeitonas picadas a gosto

orégano

azeitonas

2 laranjas

Alho a gosto

Sal a gosto

2 colheres (sopa) Extrato de tomate

Queijo parmesão

## **MODO DE PREPARO**

### MOLHO BRANCO:

Molho branco:Misturar os 5 primeiros ingredientes e levar para engrossar no fogo desligar e acrescentar o creme de leite e o requeijão cremoso e a noz moscadas. Reserve.

### MOLHO DE TOMATE:

Molho de tomate:Faça o molho de tomate levando ao fogo os ingredientes acima descritos. Reserve.

Cozinhe as batatas 'al dente' e corte em rodelas. Reserve.

#### MONTAGEM

Montagem:Em um refratário que possa ser levado ao forno coloque um pouco do creme branco no fundo, em seguida as batatas em rodelas, a coxa e sobrecoxa.

Regue com o molho de tomate, salpique o presunto por cima, cubra com a mussarela e jogue mais creme branco por cima.

Salpique queijo parmesão e orégano e decore com azeitonas.

Cubra com papel alumínio e deixe assar por uns 25 a 30 minutos.

Retire o papel alumínio e deixe gratinar por uns 15 minutos.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

 $\underline{https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40331-coxa-e-sobrecoxa-ao-molho-de-tomate-e-molho-branco.html}$