

# 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 rodela. 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 rodela, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40331-coxa-e-sobrecoxa-ao-molho-de-tomate-e-molho-branco.html>