

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.

©2025 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>