COXA E SOBRE COXA DE PANELA

INGREDIENTES

1 kg de coxa e sobrecoxa separados

2 tomates sem sementes cortados em cubos

2 cebolas cortadas em cubos

3 dentes de alho

1 pacote de creme de cebola

vinagre

sal

2 colheres de azeite

cheiro verde(ou salsinha o que preferir)

qualquer outro tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Lave as coxas e sobrecoxas e deixe em água com vinagre.

Leve a cebola, o tomate e o alho para o fogo com o azeite.

Quando estiverem bem murchos os tomates coloque as coxas e sobrecoxas.

Mexa bem, coloque o pó de creme de cebola e mais algum tempero a seu gosto.

Com o fogo baixo deixe cozinhar bem com a panela tampada, virando de vez em quando e colocando um pouco de água quando necessário.

Leva mais ou menos uns 45 minutos para ficar pronto.

Salpique o cheiro verde ou salsinha.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40766-coxa-e-sobre-coxa-de-panela.html