SOBRECOXA ASSADA VAPT VUPT

INGREDIENTES

1 kg de sobrecoxa desossada (mais ou menos 4 pedaços)

1 dente de alho

2 limões

1 colher de molho de pimenta verde

1 colher de tempero chimichurri

1 pitada de noz-moscada ralada na hora ou em pó

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente esprema 2 limões e adicione ao suco o dente de alho picado, além dos demais temperos como molho de pimenta, chimichurri, noz-moscada e sal.

Adicione os pedaços de sobrecoxa desossada uma a uma ao tempero e mexa bem.

Deixe marinar por 15 minutos tampado na geladeira.

Em uma assadeira antiaderente (caso seja comum é necessário colocar um fio de óleo) espalhe os pedaços de sobrecoxa e e o líquido que sobrou no recipiente

Cubra com papel alumínio e asse coberta por cerca de 30 minutos (240ºC), retire o papel alumínio deixe dourar e pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42566-sobrecoxa-assada-vapt-vupt.html