SOBRECOXA AO FORNO

INGREDIENTES

1 kg de sobrecoxa de frango

1/2 limão

2 colheres de vinagre

água fervente

2 cubos de caldo de galinha

2 colheres de tempero pronto condimentado (líquido)

3 colheres de óleo

1 colher de margarina

colorau a gosto

2 dentes de alho amassados

MODO DE PREPARO

Retire as peles das sobrecoxas e as coloque em um escorredor de arroz ou macarrão.

Esprema meio limão por cima (sem sementes) e coloque o vinagre.

Por cima jogue a água fervente (aproximadamente 500 ml).

Em um pirex, coloque as sobrecoxas, o óleo e a margarina.

Coloque o colorau, o alho amassado e os cubos de frango amassados (com os dedos).

Acrescente o tempero pronto condimentado (líquido) e mexa tudo com as mãos para que pegue o sabor.

Deixe marinando por uns 10 minutos.

Tampe com um papel alumínio e deixe em forno médio (210°C - 230°C) por aproximadamente 40 minutos.

Neste ponto, retire o papel, banhe as sobrecoxas (com cuidado) no caldo que ficou e deixe mais uns 10 minutinhos para dourar.

Sirva com um pouco do caldinho que ficou em baixo.

Muito gostoso e prático.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44426-sobrecoxa-ao-forno.html