

SOBRECOXA DE FRANGO ASSADO COM CREME DE CEBOLA

INGREDIENTES

- 8 sobrecoxa de frango
- 2 colheres sopa de mostarda
- 1 cebola ralada
- 2 dentes de alho amossado
- 1 colher sopa de catchup
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 1 pacote de creme de cebola

MODO DE PREPARO

Tempere as sobrecoxa com os ingredientes acima, reservando o creme de cebola, deixe neste tempero por 30 minutos.

Unte a forma com margarina.

Despeje o creme de cebola em um prato.

Passa as sobrecoxa no creme de cebola uma por vez, somente o lado da pele e coloque na foma.

Leve ao fono aquecido médio por 1 hora / até ficar dourado com a pele crocante.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45205-sobrecoxa-de-frango-assado-com-creme-de-cebola.html>