SOBRECOXA COM CREME DE CEBOLA E CERVEJA

INGREDIENTES

1 kg de sobrecoxa

1 pacote de creme de cebola

Metade de 1 lata de cerveja

MODO DE PREPARO

Misture o creme de cebola com as sobrecoxas e reserve na geladeira por 20 minutos.

Passe para um tabuleiro ou pirex que vá ao forno.

Regue com a cerveja.

Deixe dourar e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47595-sobrecoxa-com-creme-de-cebola-e-cerveja.html