SOBRECOXA DE FRANGO ASSADA AO VINHO

INGREDIENTES

1 kg de sobrecoxa de frango

1 cebola roxa média

3 dentes de alho

1 tomate

1/4 pimentão vermelho

1/4 pimentão amarelo

100 ml de vinho tinto

2 colheres de azeite

2 raminhos de alecrim

pimenta do reino a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Umedeça uma tavessa com as 2 colheres de azeite.

Coloque as sobrecoxas de frango na travessa.

Pique metade da cebola bem pequeninha. Faça o mesmo com o alho.

Corte a outra metade da cebola, os dois tipos de pimentões e o tomate em tiras finas.

Salpique o tempero picado sobre as sobrecoxas.

Regue as sobrecoxas com todo o vinho.

Coloque os ramos de alecrim na travessa. Pegue algumas folhinhas e jogue por cima (não muitas, pois o sabor é muito forte).

Tempere com a pimenta e sal a gosto.

Cubra a travessa com papel alumínio e deixa assar em fogo médio por uns 20 minutos.

Verifique após esse tempo, complete com um pouquinho de água (apenas o suficiente para não queimar o fundo) e retire o papel alumínio. Deixe no forno até dourar (por mais uns 15 minutos).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47868-sobrecoxa-de-frango-assada-ao-vinho.html