SOBRECOXAS ASSADAS DA SHINDU

INGREDIENTES

2 kg de sobre coxa sem pele

1 kg de batatas grandes

3 limões

2 cebolas grandes raladas

2 colheres de sopa de alho picado

salsinha picadinha a gosto

tempero baiano a gosto

4 folhinhas de louro

2 colheres de chá de curry

orégano a gosto

pimenta vermelha seca a gosto

250 g de queijo parmesão ralado

1 litro de vinho tinto suave de sua preferência

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande e funda, prepare o tempero com o suco de 3 limões, as cebolas raladas, o alho picado, a salsinha a gosto, o tempero baiano, as quatro folhinhas de louro, as duas colheres de chá de curry, o orégano, a pimenta vermelha seca, o sal a gosto e 1 litro do vinho tinto suave.

Mexa bem estes temperos e mergulhe as sobre coxas de modo que fiquem submersas neste molho.

Deixe-as “marinar” no mínimo por 120 minutos (quanto mais tempo elas ficarem mergulhadas neste tempero, melhor a carne absorve o sabor dos temperos).

Enquanto as sobrecoxas marinam, descasque as batatas e corte-as em rodelas grossas e as fervente em água com sal.

Deixe-as um pouco duras, pois serão levadas ao forno junto com os pedaços de sobrecoxas. Após o pré-cozimento das batatas, reserve-as.

Terminado o tempo de marinar, despeje tudo numa panela grande e deixe levantar fervura até verificar que os pedaços de sobre coxas estejam pré-cozidos.

Feito isso, forre uma refratária ou forma de alumínio grande com as batatas pré-cozidas, em seguida acondicione os pedaços de sobre-coxas sobre as batatas e depois despeje todo o molho que sobrou na panela.

Polvilhe sobre os pedaços de sobre-coxas, o queijo parmesão ralado e leve ao forno numa temperatura de 180 a 200°C para assar por uns 20 minutos e pronto.

Sirva esta gostosa sobre-coxa assada com arroz branco e legumes na manteiga acompanhado de um bom vinho tinto seco ou suave.

O sabor deste prato será inesquecível.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48139-sobrecoxas-assadas-da-shindu.html