COXA E SOBRECOXA COM COCA-COLA

INGREDIENTES

1 kg de coxa e sobrecoxa

2 pacotes de 70g de creme de cebola

500l de Coca-cola

Cheiro verde (opcional) no final da receita

MODO DE PREPARO

Corte as coxas em 2 pedaços e espalhe em uma forma de inox ou vidrex da forma que caiba no espaço.

Cubra todos os pedaços das cochas com o creme de cebola em pó.

Por último adicione 500 ml de Cola-Cola e leve ao forno por 1 hora e 30 minutos, ou até que fique com a superfície bem douradinha.

De 30 e 30 minutos abrir o forno e molhar as coxas com o caldo da forma.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49191-coxa-e-sobrecoxa-com-coca-cola.html