

SOBRECOXA AO MOLHO

INGREDIENTES

- 8 sobrecoxa sem pele
- 4 dentes de alho amassado
- sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 sachê de tempero de galinha em pó
- azeite de oliva
- 1 sachê de molho pronto de tomate

MODO DE PREPARO

Junte o alho amassado, sal, pimenta, tempero de galinha em pó e o azeite de oliva, para formar uma pasta.

Passar na sobrecoxas e deixar descansar por 30 minutos, coloca-las em uma assadeira, cobri-las com o molho de tomate e fechar com papel alumínio, assar por 40 minutos em forno médio baixo, retirar o papel alumínio e dourar por mais 10 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49800-sobrecoxa-ao-molho.html>