

# SOBRECOXA ASSADA COM ESPECIARIAS

## INGREDIENTES

- 6 sobrecoxas limpas e sem pele
- ½ cebola cortada em cubos
- 2 dentes de alho amassados
- 1 colher (café) de canela
- 1 colher (café) de açafrão
- sal a gosto
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 saco plástico culinário

## MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque a cebola, o açafrão, a canela, o sal e o azeite, mexa bem.

Passa na sobrecoxa e coloque no saco junto com todo o tempero feche o saco.

Leve à geladeira por 2 horas para marinar.

Após as 2 horas retire do saco e leve ao forno a 200°C por 50 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50377-sobrecoxa-assada-com-especiarias.html>