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.

Passe 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 200ºC por 50 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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