COXA AO CREME DE CEBOLA

INGREDIENTES

1 kg de coxa

300 g de maionese tipo helmanns

100 g de creme de cebola em pó

tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere as coxas com seu tempero preferido e deixe descansar por 20 minutos.

Em uma panela dissolva o creme de cebola em 500 ml de água em fogo baixo

Em uma forma disponha as coxas de maneira q não fiquem amontoadas.

Espalhe com uma colher a maionese em cima das coxas.

Então regue as coxas com o creme de cebola.

Coloque as coxas para assar em fogo medio por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51913-coxa-ao-creme-de-cebola.html