SOBRECOXAS AO MOLHO COM ABOBRINHA

INGREDIENTES

6 sobrecoxas

2 abobrinhas verdes médias

5 colheres (sopa) de azeite

1/2 colher (chá) de açúcar

tempero a gosto

água quanto baste

queijo ralado a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Tempere as sobrecoxas com o tempero de sua preferência e deixe descansar por 15 minutos

Coloque o azeite na panela com o açúcar e deixe dourar

Em seguida, coloque as sobrecoxas e deixe dourar dos dois lados

Adicione água conforme necessário para cozinhar o frango e criar o molho

Pique as abobrinhas em rodelas com 2 centímetros de espessura

Depois de cozido, retire as sobrecoxas da panela e coloque em uma travessa

Coloque as abobrinhas no molho que sobrou do frango dentro da panela e deixe cozinhar por uns 10 minuto

Apague o fogo e coloque as abobrinhas com o molho por cima das sobrecoxas que estão na travessa

Salpique o queijo ralado por cima

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9691-sobrecoxas-ao-molho-com-abobrinha.html