

SOBRECOXAS TEMPERADAS ASSADAS

INGREDIENTES

1 kg de sobrecoxas
4 dentes de alho
1 colher (sopa) rasa de sal
1 colher (café) de orégano
1 colher (café) de açafrão
1 colher (café) de páprica doce ou coloral
1 colher (café) de pimenta calabresa
suco de 1 limão
2 colheres (sopa) de maionese
2 colheres (sopa) de extrato de tomate
5 batatas inglesas descascadas

MODO DE PREPARO

Coloque as sobrecoxas em uma vasilha e acrescenta água fervendo

Com ajuda de um pilão, amasse o alho com o sal

Misture tudo nas sobrecoxas e coloque elas em uma forma de alumínio ou em uma travessa

Leve ao forno por 40 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2499-sobrecoxas-temperadas-assadas.html>