

SOBRECOXA ASSADA AO MOLHO DE TOMATE

INGREDIENTES

1 kg sobrecoxa
1 sachê de molho de tomate
1 cebola
3 dentes de alho
1/2 xícara de cheiro-verde
sal e pimenta a gosto
azeite para untar

MODO DE PREPARO

Tempere as sobrecoxas com sal e pimenta; reserve por 15 minutos (não retire a pele, pois ela deixa a sobrecoxa mais suculenta)

Unte uma forma de vidro com um fio de azeite

Arrume as sobrecoxas na forma e coloque sobre elas a cebola e o alho picados

Despeje o molho de tomate sobre as sobrecoxas

Cubra com papel alumínio e leve ao forno por 30 minutos

Após isso, retire o papel alumínio e deixe dourar por mais 10 minutos

Retire do forno e salpique o cheiro

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10837-sobrecoxa-assada-ao-molho-de-tomate.html>