

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/2636-sobrecoxas-temperadas-assadas.html>