

TORTA DE FRANGO E LIMÃO

INGREDIENTES

250 g de farofa pronta Yoki tradicional
300 g de farinha de trigo
500 g de manteiga ou margarina morna e sem sal
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
1 kg de peito de frango sem osso
1 sachê de molho de tomate
suco de 1 limão
raspas de limão a gosto
2 dentes de alho
1 cebola picada
azeite a gosto
sal a gosto
1 colher (chá) de alecrim
1 colher (chá) de chimichurri
pimenta-do-reino a gosto
2 tomates sem pele e sem semente
3 claras em neve

MODO DE PREPARO

Misture a farofa pronta Yoki, a farinha de trigo, a manteiga ou margarina, o sal e o açúcar

Abra a massa com um rolo de macarrão ou uma garrafa e coloque sobre a assadeira

Retire do forno e reserve

Despeje o frango e os temperos, depois de pronto, acrescente o molho de tomate, o suco do limão e o tomate picado

Leve para assar em fogo baixo até que a cobertura esteja dourada

Receita enviada por

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2593-torta-de-frango-e-limao.html>