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 limao 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 limao e o tomate picado Leve para assar em fogo baixo até que a cobertura esteja dourada

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

Receita enviada por

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2593-torta-de-frango-e-limao.html