

# TORTA DE FRANGO E ABOBRINHA

## INGREDIENTES

1 cebola picada  
2 colheres (chá) de azeite  
2 abobrinhas raladas  
Tomilho fresco a gosto  
300g de peito de frango moído  
2 claras  
Salsa picada a gosto  
2 dentes de alho amassados  
1 colher (sopa) de molho inglês  
Sal a gosto  
1/2 xícara (chá) de farinha de rosca  
2 colheres (sopa) de queijo ralado  
1 pitada de paprica doce

## MODO DE PREPARO

Refogue a cebola no azeite, junte a abobrinha e o tomilho e deixe cozinhar.

Reserve.

À parte, misture bem o frango moído, a clara, a salsa, o sal, a farinha de rosca, o parmesão e a páprica.

Forre o fundo do refratário com metade da mistura da farinha de rosca, queijo parmesão e a páprica doce.

Acrescente a massa de frango e leve para assar.

Retire e coloque por cima da abobrinha refogada e o restante da farinha e leve ao forno médio por mais 5 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54961-torta-de-frango-e-abobrinha.html>