

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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