

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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