

ANTEPASTO DE JILÓ APERITIVO

INGREDIENTES

6 jilós

3 dentes de alho picados

1/2 cebola cortada a juliana (longitudinal)

pimenta dedo-de-moça

sal

vinagre

azeite

cheiro-verde salsinha e cebolinha

orégano

tomilho

MODO DE PREPARO

Corte os jilós em fatias finas.

Ferver uma panela de água com sal e vinagre.

Acrescente as fatias de jiló por 1 minuto.

Retire da água e deixe esfriar.

Tempere com 3 colheres de azeite, 3 colheres de vinagre branco, pimenta dedo-de-moça picada, orégano, tomilho e cheiro-verde.

Um antepasto ou tira gosto pra acompanhar ou fazer contraponto com uma linguiça grelhada com cerveja, coisa típica de botequim ao pé do balcão; pode também ir sobre a mesma linguiça fatiada com uma fatia de pão e aí vira uma coisa tipo "tapa" espanhola.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17063-antepasto-de-jilo-aperitivo.html>