TIRA GOSTO DE JILÓ

INGREDIENTES

20 jilós

8 limões china

4 dentes de alho

60 ml de azeite

1 cebola grande

1 colher (chá) de pimenta calabresa seca

pimenta de cheiro

cebolinha a gosto

sal branco

3 sachês de tempero pronto sabor nordeste

MODO DE PREPARO

Corte o jiló em rodelas finas, deixe na água, bata o alho com uma pitada de sal branco e um pingo de azeite.

Esprema os limões em uma travessa de vidro, rale a cebola dentro do suco do limão que espremeu na tigela de vidro.

Em seguida, coloque o tempero que foi batido (alho, sal e o azeite), coloque o sachês do tempero pronto, a pimenta calabresa seca, corte a cebola de cheiro em rodelas, misture bem.

Escorra a água do jiló, e vá colocando em pequena quantidade no molho que acabou de fazer.

Vá misturando, em seguida adicione a pimenta calabresa e mexa bem novamente, deixe 10 minutos e sirva-se.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20003-tira-gosto-de-jilo.html