JILÓ RECHEADO

INGREDIENTES

1 kg de jiló

1 cebola grande branca

1 tomate grande

4 dentes de alho

sal a gosto

cheiro-verde a gosto

4 pedaços grandes de linguiça calabresa

azeite a gosto

300 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Coloque o jiló para cozinhar em água fervente temperada com sal e azeite a gosto, o jiló deve ficar cozido mas sem ficar mole.

Após cozimento do jiló, enxague o mesmo com água fria e reserve.

Refogue o alho com o azeite em uma panela.

Após o alho refogado, adicione, sequencialmente, cebola, tomate e a calabresa.

Se preferir, adicione três colheres de extrato de tomate (opcional).

Após cozimento, adicione cheiro-verde.

Deixe a água da mistura (que se forma naturalmente) evaporar sucintamente para que o molho não fique muito aguado.

Corte os jilós cozidos em estilo sanduíche.

Recheie os jilós com o molho e prenda com palitos de dente.

Coloque mussarela ralada por cima dos jilós já recheados.

Coloque no forno por, aproximadamente, 8 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21795-jilo-recheado.html