

JILÓ DA TIA MEIRE

INGREDIENTES

8 jilós

2 pimentões médios

1 cebola média

azeitonas sem caroço

salsa fresca

azeite a gosto

sal a gosto

vinagre a gosto

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Pique os jilós em faias em meia lua e depois deixe em salmoura por 30 minutos.

Aqueça o óleo e frite os jilós até ficarem um pouco bege, não pode fritar muito.

Em uma vasilha pique a cebola, o pimentão, coloque todos os temperos como se fosse um vinagrete com pouco líquido, misture o jiló e deixe curtir de um dia para o outro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25904-jilo-da-tia-meire.html>