

SALADA DE JILÓ

INGREDIENTES

18 unidades de jiló cortado em 4 partes
150 ml de azeite
100 ml de vinagre branco
2 unidades de cebola roxa picada
3 colheres de sopa de cebolinha picada
2 colheres de sopa de salsinha picada
1/2 unidade de pimentão amarelo picado
1/2 unidade de pimentão vermelho picado
1 pimenta dedo-de-moça sem semente
sal a gosto
pimenta-do-reino moída a gosto
orégano a gosto
sazón vermelho a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe o jiló cortado em água com sal e gelo (fica menos amargo) por 30 minutos e escorra.

Cozinhe os jilós em água e sal com 50 ml de vinagre, até que fiquem macios, escorra e deixe esfriar.

Em um recipiente, misture o azeite, o vinagre restante, o sal e a pimenta-do-reino, o orégano e o sazón. Junte a pimenta dedo-de-moça, os pimentões, a cebola, a salsinha e a cebolinha bem picados.

Acrescente o jiló já frio e misture tudo.

Antes de servir, reserve na geladeira por, no mínimo, 24 horas, mas se quiser comer no mesmo dia cozinhe no forno a 200°C por 10 minutos e coloque na geladeira por 2 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26038-salada-de-jilo.html>