

JILÓ RECHEADO DA MIRIAN SILVEIRA

INGREDIENTES

12 jilós

300 g de carne moída

Temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Lava os jilós e tire a 'tampinha'. Cozinhe na água com um pouco de sal e vinagre.

Quando estiver mole retire o miolo com auxílio de uma colher e reserve.

Refogue a carne moída com os temperos de sua preferência, deixando-a bem sequinha.

Junta a polpa reservada à carne e misture bem, amassando até formar um purê.

Recheie com cuidado para na abrir.

Unte um marinex com manteiga, coloque o jiló e leve ao forno por 15 minutos.

Jogue alho granulado por cima.

Se preferir polvilhe queijo e orégano.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35387-jilo-rechado-da-mirian-silveira.html>