

TORTA DE JILÓ COM BACON DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

1 kg de jiló com casca cortado em cubinhos.
100 g de bacon cortado em cubinhos.
9 ovos (3 para a massa, 3 cozidos para enfeitar e 3 para cobertura).
10 azeitonas (5 picadinhos para a massa e 5 para enfeitar)
1 tomate sem sementes picadinho
1 cebola picadinha
3 dentes de alho amassados
1 maço de salsa picadinha
1 maço de cebolinha picadinha
1/2 xícara de farinha de trigo
1 colher de óleo para fritar o bacon
Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela grande, coloque o óleo e frite o bacon.
Coloque então o alho e a cebola e frite-os.
Coloque o tomate e os jilós cortados em cubinhos e cozinhe por alguns minutos até ficar 'al dente'.
Coloque então os temperinhos verdes, metade das azeitonas picadinhas , sal e pimenta a gosto.
Bata 3 ovos, primeiro as claras em neve e depois adicione as gemas.
Coloque a farinha de trigo e bata mais um pouco.
Misture no refogadinho de jiló.
Misture bem todos ingredientes e desligue o fogo, está feito a massa da torta.
Unte um tabuleiro número 03 e coloque a massa.
Enfeite com rodela de ovos cozidos e o restante das azeitonas.
Bata mais 3 ovos, primeiro as claras em neve e depois adicione as gemas.
Espalhe sobre a torta.
Leve ao forno médio por aproximadamente 50 minutos ou até que fique douradinha.
O tempo de forno dependerá do tipo de fogão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37240-torta-de-jilo-com-bacon-do-lucio-cezar.html>