

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 rodelas 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 douradinho.

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>