

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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