

CONSERVA DE JILÓ DO BAR DO LULA

INGREDIENTES

2 kg de jiló, verde e de tamanho padrão

500 ml de vinagre branco, vinho ou álcool

500 ml de água, filtrada e fervida

50 ml de óleo ou azeite extra virgem

2 colheres de sopa de sal

3 folhas de louro

1 colher e 1/2 de preparo tipo Chimichurri

água o suficiente para o momento de descascar

MODO DE PREPARO

COZIMENTO:

Cozimento:Coloque água o suficiente em uma panela em que vá caber todos os jilós descascados.

Espere a água levantar fervura.

Escorra os jilós do recipiente e coloque na panela que está com a água iniciando a fervura por 5 minutos.

O ponto chave é quando iniciar uma espuma sobre os jilós.

Com um garfo suspenda o jiló, se ele escorregar aguarde dois minutos de fervura e escorra em um escorredor de alimentos.

Não se assuste pois eles estarão um tanto murchos enquanto esfriarem.

CALDA:

Calda:Coloque em uma vasilha o vinagre, a água, o sal , o chimichurri, as folhas de louro e o azeite ou óleo.

Enquanto levanta fervura coloque cuidadosamente os jilós já cozidos no vidro.

Ao levantar fervura a calda, despeje junto dos jilós.

Aguarde esfriar e conserve em refrigeração normal.

Bom para consumir em 3 dias.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37846-conserva-de-jilo-do-bar-do-lula.html>