

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 escurridor 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>