

TORTA DE JILÓ

INGREDIENTES

1 kg de jiló

6 latas de sardinha

1 pimentão vermelho

2 maço de coentro

1 maço de cebolinha

1 cebola de cabeça

4 ovos

1 vidro de palmito

1 vidro de 200 g de azeitona fatiada

1 cabeça de alho

Azeite

1 colher de sobremesa de sal

pimenta calabresa a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiramente corte o jiló em fatias redondas e coloque de molho na água com sal por 5 horas.

Em uma panela grande, aqueça o azeite, coloque a cebola cortada em cubos, o alho, espere dourar e coloque a sardinha.

Depois coloque o pimentão, a cebolinha, o coentro , o palmito , a azeitona e por último o jiló já escorrido.

Deixe uns 10 minutos cozinhando na panela e desligue, coloque esse mexido dentro de uma forma quadrada ou redonda.

Bata as claras em neve e coloque a gema junto com uma pitada de sal e coloque em cima do mexido. Coloque para assar no forno a 180ºC.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/40974-torta-de-jilo.html>