

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 180°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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