ASSADO DE JILÓ

INGREDIENTES

6 jilós cortados em rodela

1/2 tomate grande

alho

azeite

1 colher de sopa de margarina

1 tablete de caldo de bacon

1/2 xícara de farinha de rosca

1 pitada de pimenta-do-reino

1 pitada de páprica picante

1 pitada de curry

1 pitada de tomilho

MODO DE PREPARO

Deixe o jiló descansando na água com sal por 15 minutos para tirar o sabor amargo.

Em uma panela, doure o alho em um fio de azeite.

Acrescente o tomate cortado em cubos até que murche.

Adicione o tablete de caldo de bacon, o jiló e cubra com água.

Deixe o jiló cozinhar, quando estiver cozido, retire do fogo e reserve.

Em uma panela a parte, deixe a margarina derreter, misture o alho e os temperos e, por fim, adicione a farinha de rosca, até que forme uma farofa.

em um refratário, coloque metade do jiló, com um pouco da água e cubra com a farofa.

Coloque o restante do jiló e, por cima, a farofa.

Leve ao forno até que doure.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41588-assado-de-jilo.html