

# JILÓ SURPRESA

## INGREDIENTES

1 caixa de molho de tomate  
1 cebola picada  
alho socado a gosto  
2 colheres de sopa de óleo de soja  
1 cubo de caldo de carne  
Sal a gosto  
1 dúzia de jilós  
1 kg de carne moída  
Requeijão  
Queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

Escolher bem o jiló.

Tire o talo.

Colocar para cozinhar com água e sal. O tempo depende do seu gosto (jiló duro ou mole).

Retire o miolo do jiló.

Coloque a carne moída em outra panela junto como o óleo, cebola, caldo de carne e o alho.

Quando tiver soltinha coloque o molho de tomate. O tempo varia de acordo com o seu gosto.

Agora recheie o jiló com um pouco de requeijão, em seguida com a carne moída e por cima o parmesão ralado.

Leve ao forno aquecido por 10 minutos.

Sirva quente apenas com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47000-jilo-surpresa.html>