

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>