JILÓ REFOGADO ANDREWMS

INGREDIENTES

3 jilós grandes

1 cebola

1/2 pimentão (cor a gosto)

2 alhos

Sal a gosto

Tempero baiano a gosto

MODO DE PREPARO

Comece a fritar, com pouco óleo, a cebola, o(s) pimentão(ões) e os alhos.

Quando ficarem dourados adicione o jiló contado em meias rodelas, adicione sal e tempero baiano.

Quando o jiló estiver um pouco cozido, jogue 1/4 de água na panela, tampe-a, e deixe a água evaporar enquanto, ao mesmo tempo, ela cozinha o jiló.

Após a água secar, refoge o jiló um pouquinho mais para deixa-lo sequinho.

Bom apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47838-jilo-refogado-andrewms.html