FAROFA SIMPLES DE JILÓ

INGREDIENTES

6 jilós médios

1 cebola pequena

2 ovos

1 dente de alho amassado

1 colher de sopa de oléo

farinha de milho a gosto

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque os jilós e pique-os em rodelas finas. Reserve.

Pique a cebola bem miudinha. Reserve.

Em uma panela acrescente o oléo, alho e a cebola. Refogue uns 5 minutos. Acrescente os jilós em rodelas e um pouco de água para refogar. Tape e deixe por mais 5 minutos, ou até o jiló começar a desmanchar, acrescente o sal.

Bata um pouco os ovos e acrescente-os no refogado do jiló. Mexa e deixe cozinhar por mais um pouco 5 minutos. Por último acrescente a farinha de milho. A farinha é de acordo com o gosto de cada um. Quem gosta muito de jiló acrescente só um pouco de farinha, e para quem não gosta muito pode acrescentar mais farinha. Prove o sal.

Servir com arroz branquinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49635-farofa-simples-de-jilo.html