

FAROFA DE JILÓ

INGREDIENTES

5 jilós com casca.
300 g de linguiça (de porco, calabresa ou paio)
1 ovo
1 cenoura grande ralada
1 cebola média ou pequena picada
1 colher de sopa de óleo para fritar
1/2 pacote de farinha de milho
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Picar os jilós com casca em pedaços pequenos e ferver por aproximadamente 7 minutos em água bem quente no fogo alto.

Reserve-os em um recipiente.

Picar as linguiças em pedaços bem pequenos e fritar junto com a cenoura e a cebola.

Assim que tudo estiver bem fritinho, acrescentar o jiló e continuar fritando.

Quebrar o ovo cru no meio da panela e mexer bastante para que frite junto com os outros itens.

Acrescentar a farinha de milho, sal (se houver necessidade) e a pimenta.

Servir quente.

Opcional: pode acrescentar bacon.

Acompanha bem carnes como costela bovina, suína ou picanha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50177-farofa-de-jilo.html>