JILÓ FRITO CROCANTE

INGREDIENTES

8 jilós

1 xícara de amido de milho para polvilhar

1 sachê de sazon vermelho

2 pitadas de cominho ou pimenta-do-reino

1 colherzinha pequena de sal

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Lavar os jilós.

Cortar as pontinhas de baixo e de cima do jiló e cortá-lo em três.

Junte todos os temperos e tempere os jilós cortados misturando bem.

Passar um por um na maizena.

Quando o óleo estiver quente frite os jilós.

Depois de colocar os jilós no óleo bem quente deixe o fogo em temperatura média para não queimar o jiló.

Assim que estiverem douradinhos retire coloque num refratário forrado com papel toalha.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50197-jilo-frito-crocante.html