

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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