PESTICO DE JILÓ

INGREDIENTES

6 jilós

2 sachês de legumes (mais sabor)

2 ovos

1 xícara de farinha de rosca

3 dentes de alho amassados

2 copos de óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Retire toda a casca do jiló e corte em rodelas finas, em um pote fundo misture os sachês de legumes, alho e os ovos.

Adicione o jiló já cortado nesta mistura mexa até que todos estejam envolvidos no tempero em seguida passe-os na farinha de rosca.

Frite em óleo bem quente (atenção, a fritura é rapida) eles irão ficar douradinhos e crocantes.

Sirva com molho de pimenta ou com catchup.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50863-pestico-de-jilo.html