# JILÓ À PARMEGIANA

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio:1 litro de molho de tomate (pronto)

300 g de queijo mussarela ralado no ralo grosso

### COBERTURA:

Cobertura:O restante do queijo mussarela ralado

400 g de creme de leite (2 caixinhas)

50 g de queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

### MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário, coloque uma camada fina do molho de tomate, em seguida uma camada de jiló frito, outra camada de molho de tomate, uma camada de queijo mussarela ralado, outra camada de jiló, outra de molho de tomate, outra de queijo mussarela.

Termine com uma camada de jiló.

### COBERTURA:

Cobertura:Bata o creme de leite ligeiramente e reserve.

Espalhe o restante de queijo mussarela ralado, em seguida o creme de leite batido e por último o queijo parmesão ralado.

Leve ao forno preaquecido a 200°C para gratinar até ficar com aspecto meio dourado.

Sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51201-jilo-a-parmegiana.html