JILÓ CROCRANTE

INGREDIENTES

1 Jiló

1/2 copo de água

1/2 copo de farinha de trigo

1 pitada de sazón

Sal

MODO DE PREPARO

Corte o jiló em rodelas.

Em um prato coloque a farinha, a água, uma pitada de sazon e o sal.

Mexa até que fique um caldo cremoso e que as bolinhas da farinha desmanchem.

Passe as rodelas de jiló na "massa", quando estiverem todas prontas, leve para a frigideira com óleo já aquecido e frite.

Quando estiverem douradas podem ser retiradas.

Dica: pode colocar algum tempero sobre eles , ou ate mesmo um bom limão ou o molinho de pimenta.

Não tenho muito simpatia com jiló, mas quando a minha mãe fez desse jeito adorei.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52644-jilo-crocrante.html