

JILÓ COM ALHO-PORÓ

INGREDIENTES

8 jilós verdes

1 maço de alho-poró

Sal

colorau

azeite de oliva

toucinho defumado

cheiro verde

MODO DE PREPARO

Cozinhe os jilós por 4 minutos mais ou menos.

Corte o alho-poró em rodela.

Corte o toucinho defumado em cubos.

Uma pitadinha de colorau.

Unte uma frigideira com azeite, coloque o toucinho, o alho-poró para ficarem dourados, em seguida coloque o colorau com cheiro verde fique assim por 2 minutos por fim coloque o jiló.

Mexa até uns 12 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56342-jilo-com-alho-poro.html>