

FAROFA DE JILÓ COM BANANA E CREAM CHEESE

INGREDIENTES

6 jilós verdes
150 g de bacon
150 g de calabresa
1 banana caturra (ou duas prata)
4 ovos
200 g de margarina
tempero a gosto
1 cebola grande picada
50 ml de vinagre
água quanto baste
farinha de mandioca a gosto
200 g de cream cheese

MODO DE PREPARO

Pique os jilós em cubos e os coloque na água com vinagre por 10 minutos (para perder o amargo)

Em uma panela, coloque a margarina, o tempero, o bacon e a calabresa; frite

Misture os ovos e frite

Jogue o jiló sem a água e a cebola; frite

Coloque a farinha a gosto

Acrescente o cream cheese e misture

Por fim, coloque a banana picada em rodela e deixe aquecer

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11465-farofa-de-jilo-com-banana-e-cream-cheese.html>