



Jiló à Milanesa

www.receitasdafia.com/receitas/jilo-a-milanesa

Surpreenda-se com a crocância irresistível do jiló à milanesa, uma opção deliciosa e inovadora para saborear esse vegetal, sem contar que é impossível descobrir que esse petisco é jiló!

Jiló à Milanesa type unknown

 30 min

 2 porções

Ingredientes

- 4 [jilós](#)
- 2 [ovos](#)
- 2 colheres (sopa) bem cheias de [farinha de trigo](#)
- 2 colheres (sopa) bem cheias de [farinha de rosca](#)
- Queijo parmesão ralado a gosto
- Sachê sazón vermelho
- Sal e pimenta do reino a gosto
- Óleo para fritar

Modo de Preparo

1. Primeiramente corte os jilós em rodela finas.
2. Deixe de molho na água, vinagre e sal para tirar o amargo por uns 15 minutos.
3. Escorra e seque grosseiramente, tempere com pouco sal, sachê sazón vermelho e pimenta a farinha de rosca.
4. Passe as rodela do jiló primeiro na farinha de trigo, depois no ovo e por último na farinha de rosca e frite.
5. Deixe escorrer no papel toalha.
6. Depois de fritas polvilhe com queijo parmesão.
7. Fica uma delícia!