

JACA LOUCA

INGREDIENTES

500 g de jaca verde desfiada
50 ml de óleo vegetal
30 g de alho
250 g de pimentões variados laminados
300 g de cebola laminada
300 ml de molho de tomate
20 g de sal
50 ml de azeite
40 g de cheiro verde picado
Pimenta do reino a gosto

PREPARO

Aqueça o óleo em uma frigideira, adicione o alho e deixe começar a dourar.

Adicione a cebola e refogue até que esteja macia.

Coloque a jaca, tempere com o sal, pimenta, acrescente o molho, os pimentões e o azeite e mexa até levantar fervura. Acrescente o cheiro verde.

Sirva como recheio de sanduíches ou use sua imaginação!