Ovos mexidos com tomate

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Rápido	Fácil	Económico	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- 50ml de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico
- Ovos (4 un.)
- Tomate (2 un.)
- 1 colher de café de sal
- 0,5 colher de café de açúcar
- Cebolinho a gosto

1. Quebre os ovos dentro de uma tigela, e bata juntamente com o sal.
2. Corte o tomate em quartos, e depois em pedaços menores.
3. Aqueça um wok com o azeite, e salteie o tomate juntamente com o açúcar.
4. De seguida, junte os ovos e, com o fogo alto e deixe cozinhar, mexendo sempre durante aproximadamente 40 segundos.
5. Retire do fogo e junte o cebolinho cortado em pedaços.
6. Sirva de imediato.

Produtos utilizados

Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Burrata frita com salada de tomate

Entradas e Petiscos *Rápido* *Fácil*

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Tataki de atum com molho picante

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Vol au vents de cogumelos com balsâmico

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide