Tostada com tomate e ovo frito

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Brunch	Rápido	Fácil	Económico	A sós	1 pessoa

Ingredientes

- 25ml de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico
- 1 fatia de pão de centeio
- 10g de alho
- 100g de tomate fresco e maduro
- 3g de manjericão
- 1 ovo

Modo de preparação

1. Levar a fatia do pão de centeio ao forno para torrar moderadamente.
2. Retirar do forno, regar com o Gallo Azeite Virgem Extra Clássico e esfregar o dente de alho no pão.
3. Adicionar o tomate cortado em cubos, decorar com a salsa e servir morno.
4. Para fritar o ovo: coloque uma frigideira antiaderente em lume baixo. Adicione um fio de azeite. Abra o ovo, separando a clara da gema. Disponha primeiro a clara de forma a não se espalhar e em seguida, cuidadosamente, centre a gema no meio do ovo. Adicione uma pitada de sal e pimenta moída.
5. Deixe fritar até que a clara esteja firme e a gema atinja a textura pretendida.

Produtos utilizados

Clássico

Azeite Virgem Extra

Veja também

Brunch Rápido Fácil

Croissants com abacate, bacon e ovo escalfado

Brunch Demorado Médio

Waffles de legumes com tomate e abacate

Brunch Médio Fácil

Gnocchi com cogumelos e queijo parmesão

Brunch Médio Médio

Espargos com salmão e ovo escalfado

Brunch Rápido Médio

Espargos com ovos quentes e bacon

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide