



Oeufs brouillés avec de la tomate

Categoria Entradas e Petiscos	Tempo de preparação Rápido	Dificuldade Fácil	Custo Économe	Com quem? En famille	Nº de pessoas 4 pessoas
---	--------------------------------------	-----------------------------	-------------------------	--------------------------------	-----------------------------------

Ingredientes

50ml Gallo Huile d'Olive
Vierge Extra Clássico

- 4 oeufs
- 2 unitées de tomate
- 1 cuillère à café de sel
- 0,5 cuillère à café de sucre
- Ciboulette au goût

1

Cassez les œufs dans un bol et battez-les avec du sel.

2

Coupez la tomate en quarts et, ensuite, en morceaux plus petits.

3

Chauffez le wok avec l'huile d'olive et faites sauter la tomate avec le sucre.

4

Ensuite, ajoutez les œufs et, avec le feu bien fort, laissez cuire, en mélangeant tout le temps, pendant environ 40 secondes.

5

Retirez du feu et ajoutez la ciboulette coupée en morceaux.

6

Servez immédiatement.



Dicas do Chef

Pour un meilleur goût et texture, servez les œufs mal cuits.

Produtos utilizados



Clássico

Huile d'Olive Vierge Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide