Oeufs brouillés avec de la tomate

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Rápido	Fácil	Économique	En famille	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 cuisiner, 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