Ovos rotos com presunto e cogumelos

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Médio	Médio	Médio	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

- Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Socalcos do Norte
- 200g de batatas
- 150g de cogumelos frescos
- 150g de presunto
- 4 ovos
- 2 dentes de alho picados
- 1 cebola picada
- Q.b. de salsa picada
- Q.b. de pimenta preta
- Q.b. de flor de sal

Modo de preparação

1. Coza as batatas, descascadas e cortadas aos cubos, em água por cerca de 15 minutos. Escorra e reserve.
2. Numa frigideira aqueça um pouco de azeite e salteie o alho e a cebola.
3. Junte os cogumelos e deixe cozinhar por 5 minutos. Adicione o presunto, envolva e deixe cozinhar por 2 minutos.
4. Adicione as batatas cozidas e envolva. Tempere com sal e pimenta a gosto.
5. Abra os ovos por cima desta mistura e tape a frigideira com uma tampa. Deixe cozinhar até os ovos estarem a seu gosto.
6. Polvilhe com salsa picada e sirva de imediato.

Produtos utilizados

Seleção Socalcos do Norte

Azeite Virgem Extra

Veja também

Entradas e Petiscos · Rápido · Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

Entradas e Petiscos · Médio · Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide