



Ovos de tomatada



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Virgem
Extra Seleção Colheita das
Lezírias

- 2 cebolas picadas
- 2 dentes de alho
- 1 ramo de salsa
- 1 folha de louro
- 1kl de tomate maduro
- 4 ovos
- 200g de grão
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1

Numa frigideira refogue em Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Colheita das Lezírias a cebola e o alho com a folha de louro e metade da salsa

2

Quando a cebola estiver macia adicione o tomate aos cubos e tempere com sal e pimenta. Deixe que amoleça bem, esmagando com um garfo

3

Passe o tomate pelo passador e volte a colocar na frigideira

4

Adicione o grão e deixe apurar

5

Abra os ovos dentro do molho e deixe que escalfem

6

Termine com a restante salsa picada

Produtos utilizados



*Seleção Colheita das
Lezírias*
Azeite Virgem Extra

Veja também

 Vegetariano  Médio  Fácil

Couscous de verão com feta e limão

 Vegetariano  Rápido  Fácil

Quinoa com abóbora, espinafres e romã

 Vegetariano  Médio  Fácil

Pizza de cogumelos e trufas

 Vegetariano  Médio  Fácil

Tofu picante com alga nori

 Vegetariano  Médio  Fácil

Falafel



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide