



# 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide