



Ovos mexidos com tomate



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



50ml de Azeite Gallo
Virgem Extra Clássico

- Ovos (4 un.)
- Tomates (2 un.)
- 1 colher de café de sal
- 0,5 colher de café de açúcar
- Cebolinho a gosto

1

Parta os ovos para dentro de uma tigela, e bata juntamente com o sal.

2

Corte o tomate em quartos, e depois em pedaços mais pequenos.

3

Aqueça um wok com o Azeite Gallo Virgem Extra Clássico, e salteie o tomate juntamente com o açúcar.

4

De seguida, junte os ovos e, com o lume bem forte deixe cozinhar, mexendo sempre durante aproximadamente 40 segundos.

5

Retire do lume e junte o cebolinho cortado em pedaços.

6

Sirva de imediato.



Dicas do Chef

Para um melhor sabor e textura, sirva os ovos mal passados.

Produtos utilizados



Clássico

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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide