



Ovos do rancho



Categoria
Brunch



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
A dois



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



3 colheres de sopa de
Gallo Azeite Extra Virgem
Clássico

- 4 tortilhas de wrap
- 4 colheres de sopa de molho de tomate
- 150g de queijo cheddar ralado
- 4 ovos
- 2 abacates
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de coentros

Modo de Preparo

1

Coloque as tortilhas em quatro recipientes que vão ao forno.

2

Por cima de cada tortilha deite uma colher de molho de tomate, queijo cheddar ralado e coentros picados. Tempere a gosto com sal, pimenta e um fio de Azeite Gallo Extra Virgem Clássico.

3

Abra um ovo em cada recipiente, e leve ao forno por cerca de 15 minutos.

4

Sirva com o abacate, mais um pouco de coentros e um fio de Gallo Azeite Extra Virgem Clássico.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

 Brunch  Rápido  Fácil

Croissants com abacate, bacon e ovo escalfado

 Brunch  Rápido  Fácil

Tostada com tomate e ovo frito

 Brunch  Demorado  Médio

Waffles de legumes com tomate e abacate

 Brunch  Médio  Fácil

Gnocchi com cogumelos e queijo parmesão

 Brunch  Médio  Médio

Espargos com salmão e ovo escalfado



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide