Shakshuka

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas com Toque de Pimenta	Médio	Fácil	Econômico	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

- Q.b. de Pimenta À Base de Azeite Gallo Extra Forte
- 3 colheres de sopa de Gallo Azeite Extra Virgem Clássico
- 4 unidades de tomate de rama picado
- 2 cebolas picadas
- 2 dentes de alho
- 4 ovos
- 4 fatias de pão
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta do reino
- Q.b. de salsa picada

Modo de Preparo

1. Aqueça uma frigideira grande com o Azeite Virgem Extra. Adicione a cebola e os dentes de alho e refogue por 3 minutos em lume brando.
2. Em seguida adicione o tomate sem pele e picado, e cozinhe em lume brando por mais 3 minutos. Junte 50ml de água e misture bem.
3. Tape e deixe cozinhar em lume brando por aproximadamente 30 minutos.
4. A meio do processo tempere a gosto com a Pimenta Extra Forte Gallo, flor de sal, pimenta e salsa picada. Deixe cozinhar pelo restante tempo.
5. Abra 4 cavidades e abra os ovos para dentro das mesmas. Tempere a gosto com sal e pimenta do reino.
6. Tape e deixe cozinhar até os ovos estarem a seu gosto.

Produtos utilizados

Pimenta À Base de Azeite Gallo Extra Forte

Pimenta à Base de Azeite

Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Bowl de espinafres e couves de bruxelas

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Beringela grelhada com queijo feta e ervas

Vegetariano *Médio* *Médio*

Abóbora no forno recheada com grão e cuscuz

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Strudel de legumes de inverno

Vegetariano *Médio* *Médio*

Tomate assado com beringela e burrata

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide