



Shakshuka



Categoria

Receitas com Toque de Pimenta



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

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