



# Ovos rotos com presunto e cogumelos



Categoria

Entradas e Petiscos



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 Socalcos do  
Norte

- 200g de batatas
- 150g de cogumelos frescos
- 150g de presunto
- 4 ovos
- 2 dentes de alho picados
- 1 cebola picada
- Q.b. de salsa picada
- Q.b. de pimenta preta
- Q.b. de flor de sal

## Modo de preparação

1

Coza as batatas, descascadas e cortadas aos cubos, em água por cerca de 15 minutos. Escorra e reserve.

2

Numa frigideira aqueça um pouco de azeite e salteie o alho e a cebola.

3

Junte os cogumelos e deixe cozinhar por 5 minutos. Adicione o presunto, envolva e deixe cozinhar por 2 minutos.

4

Adicione as batatas cozidas e envolva. Tempere com sal e pimenta a gosto.

5

Abra os ovos por cima desta mistura e tape a frigideira com uma tampa. Deixe cozinhar até os ovos estarem a seu gosto.

6

Polvilhe com salsa picada e sirva de imediato.

*Produtos utilizados*



*Seleção Socalcos do Norte*  
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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide