



## Ovos de tomatada



**Categoria**  
Vegetariano



**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 Colheita das  
Lezírias

- 2 cebolas picadas
- 2 dentes de alho
- 1 ramo de salsa
- 1 folha de louro
- 1kl de tomate maduro
- 4 ovos
- 200g de grão
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

### Modo de preparação

1

Numa frigideira refogue em Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Colheita das Lezírias a cebola e o alho com a folha de louro e metade da salsa

2

Quando a cebola estiver macia adicione o tomate aos cubos e tempere com sal e pimenta. Deixe que amoleça bem, esmagando com um garfo

3

Passo o tomate pelo passador e volte a colocar na frigideira

4

Adicione o grão e deixe apurar

5

Abra os ovos dentro do molho e deixe que escalfem

6

Termine com a restante salsa picada

## Produtos utilizados



*Seleção Colheita das*

*Lezírias*

Azeite Virgem Extra

## Veja também

---

 Vegetariano  Rápido  Fácil

*Quinoa com abóbora, espinafres e romã*

---

 Vegetariano  Médio  Fácil

*Pizza de cogumelos e trufas*

---

 Vegetariano  Médio  Fácil

*Tofu picante com alga nori*

---

 Vegetariano  Médio  Fácil

*Falafel*

---

 Vegetariano  Médio  Fácil

*Hummus com azeitonas e queijo de cabra*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide