

OVOS COZIDOS EM MOLHO DE TOMATE – SHAKSHUKA

INGREDIENTES

- 4 unidades de ovos
- 4 unidades de tomates grandes e maduros
- 1 unidade de cebola grande - picada
- 1 unidade de pimentão vermelho ou verde - picado
- 3 dentes de alho - amassados
- salsinha, sal, cominho e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira no fogo alto, comece refogando a cebola até ficarem transparente.

Adicione o pimentão e continue fritando por mais ou menos cinco minutos, em seguida, ponha o alho na frigideira.

Misture bem e deixe cozinhar, até o alho começar a dourar, com uma cor marrom "grelhado".

Coloque os tomates picados em pedaços de 2 a 3 cm e mexa bem, mantenha em alta temperatura até borbulhar.

Adicione os temperos e a salsa, baixe o fogo e deixe cozinhando por vinte a trinta minutos, com a panela tampada, até virar uma textura mais homogênea.

Então faça buracos no molho e coloque os ovos dentro.

Deixe cozinhando, verificando a cada dois a três minutos, até que os fiquem cozidos.

Tire do fogo e sirva logo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13587-ovos-cozidos-em-molho-de-tomate-shakshuka.html>