

OVO POCHÉ COM ERVILHA

INGREDIENTES

3 ovos

1 lata de ervilha

2 colheres (sopa) de margarina

1/2 cebola picada

1 tomate picado

1 cubo de caldo de legumes

200 ml de água

orégano

sal

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola na margarina até ela ficar douradinha.

Adicione a ervilha, tomate, caldo de legumes, orégano sal e a água.

Quando a água começar a ferver, quebre os ovos com cuidado para não estourar a gema e coloque na panela, não misture.

Tampe a panela por 8 minutos, em fogo baixo.

Retire a tampa da panela e espere a água secar, cuidado para não deixar secar demais e queimar o fundo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21510-ovo-poché-com-ervilha.html>