BERTALHA COM OVO MOLE

INGREDIENTES

3 dentes de alho

1/2 cebola

3 colheres (sopa) de azeite de oliva

1 pitada de manjericão

2 pitadas de noz-moscada

2 maços de bertalha

6 ovos

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Retire as folhas de bertalha do talo lave e reserve.

Soque o alho em uma panela, corte a cebola em pedaços em pequenos, junte ao alho e coloque as 3 colheres de sopa de azeite de oliva levando-os ao fogo.

Com uma colher de pau, vá mexendo até dourar.

Corte a bertalha em grandes pedaços e coloque sobre o alho e a cebola dourados.

Pingue um pouco d'água e tampe.

Cerca de 2 minutos depois, mexa para que todas as folhas troquem o mesmo calor.

Pingue mais um pouco d'água se necessário, ajuste o sal a gosto, aguarde mais 5 minutos e, quando estiver fervendo, acrescente os 6 ovos devagar espaçando dentro da panela para que não fiquem muito colados e nem estourem as gemas.

Aguarde mais alguns minutos observando a clara do ovo cozida.

Quando a clara estiver bem branquinha, sirva com arroz branco e a gema mole.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22269-bertalha-com-ovo-mole.html