

PIRÃO DE OVOS

INGREDIENTES

3 copos de água

1/2 tomate picado em cubos

cheiro-verde

cebola

coentro

queijo cortado em cubos

sazón, knorr ou sachê de miojo

4 ovos

1 colher de nata

MODO DE PREPARO

Coloque a água para ferver em fogo médio.

Antes mesmo de ferver, coloque o tomate picado, a cebola, o cheiro-verde, o coentro e o sazón, knorr ou sachê do miojo.

Com a água fervendo, coloque os cubos de queijo, uma colher de nata e quebre os 4 ovos.

Baixe o fogo e coloque a colher.

Quando perceber que os ovos já estão formados, desligue o fogo.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22934-pirao-de-ovos.html>