

MOQUECA DE TOMATE CEREJA

INGREDIENTES

1 caixinha de tomates cereja
4 ovos
3 colheres (sopa) de azeite
1 tomate grande picadinho
1 cebola grande picadinha
salsa e coentro picadinhos e a gosto
urucum ou colorau a gosto
sal e pimenta a gosto
azeitonas a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola no azeite.

Coloque o tomate picadinho, metade dos temperinhos verdes, sal, pimenta, as azeitonas, urucum ou o colorau e deixe cozinhar por alguns minutos.

Coloque os tomates cereja, faça covinhas e coloque os ovos.

Tampe a panela, deixe em fogo baixo até que os ovos fiquem cozidos, não se esqueça de olhar de vez em quando para não deixar queimar.

Se necessário for, coloque água aos pouquinhos (muitas vezes não é necessário pois o tomate ao cozinhar produz água).

Desligue o fogo, coloque o restante dos temperinhos verdes e regue com mais um pouco de azeite, se gostar.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22954-moqueca-de-tomate-cereja.html>