

PIRÃO DE OVO

INGREDIENTES

1 litro de água quente
1 unidade de cebola picada
3 dentes de alho
1 colher (chá) de cominho moído
2 colheres (chá) de colorau
5 ovos
2 tomates picados
1 pimentão cortado
pimenta a gosto
2 colheres de cebolinha
2 colheres de azeite
1 xícara de farinha

MODO DE PREPARO

Ferva a água com a cebola, o alho e o azeite, durante 5 minutos.
Acrescente os tomates, metade do pimentão picado e vá colocando os ovos um a um.
Assim que os ovos estiverem cozidos, retire-os e reserve.
Na panela com o caldo, em fogo baixo, vá colocando a farinha aos poucos, mexa sempre.
Adicione o restante do pimentão, a cebolinha e o coentro.
Quando estiver perto de engrossar, e ficar todo uniforme, estará pronto.
Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24124-pirao-de-ovo.html>