

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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