

OVOS RANCHEIROS

INGREDIENTES

- 1 gomo de linguiça calabresa
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 1 molho pronto de tomate de sua preferência
- orégano a gosto
- sal a gosto
- cheiro-verde a gosto
- 4 ovos
- pimenta calabresa a gosto (opcional)
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Corte a linguiça em rodelas fininhas e reserve.

Corte a cebola em cubinhos e reserve.

Amasse o alho e reserve.

Em uma frigideira, aqueça o azeite e frite a linguiça dos dois lados.

Acrescente a cebola e o alho picados.

Quando estiverem bem refogados, acrescente o molho de tomate, o orégano, a pimenta calabresa e tampe a panela por uns minutos (acrescente um pouco d'água ao molho, se achar necessário).

Acrescente os ovos ao molho com uma pitada de sal sobre cada um e tampe a panela.

Acrescente o cheiro-verde e deixe cozinhar até o ovo ficar a seu gosto.

Esta receita acompanha muito bem macarrão a alho e óleo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24834-ovos-rancheiros.html>