

OVOS MEXIDOS COM REQUEIJÃO E SALSICHA

INGREDIENTES

3 ovos

1 colher (sopa) de requeijão

1 colher rasa (sopa) de manteiga

2 salsichas

1 pitada de açafrão-da-terra

2 "folhas" de cebolinha

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva as 2 salsichas pré-cozidas por cinco minutos numa panela com água suficiente para cobri-las. Escorra a água, espere esfriar um pouco e corte-as em rodela.

Numa tigela, coloque os 3 ovos, tempere com uma pitada de açafrão-da-terra e sal a gosto.

Adicione uma colher (sopa) cheia de requeijão cremoso e misture bem (mas não basta com muita força) até ficar homogêneo.

Numa frigideira, aqueça a manteiga no fogo baixo, sem deixá-la dourar.

Leve a mistura para a frigideira ainda em fogo baixo, sempre batendo com um garfo ou de preferência com um batedor.

Acrescente quase toda a cebolinha picada (reserve um pouco para o toque final).

Vá mexendo a mistura até engrossar.

Se começar a grudar no fundo da panela, retire do fogo e mexa bem para resfriar.

Retire do fogo e acrescente as salsichas em rodela.

Transfira imediatamente para o prato e finalize com pimenta-do-reino e o restante da cebolinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25231-ovos-mexidos-com-requeijao-e-salsicha.html>