

OVO AO MOLHO

INGREDIENTES

6 ovos

2 tomates

1 cebola grande

3 dentes de alho ralado

corante

2 fatias de queijo mussarela

2 fatias de presunto

sal

MODO DE PREPARO

Pique a cebola, tomate, queijo e presunto e colocar em recipientes separados.

Em uma panela média, coloque manteiga e acrescente o alho, a cebola deixando corar.

Em seguida, coloque corante.

Atenção para não deixar o corante fritar e nem cru.

Coloque o tomate e deixe refogar.

Logo depois, coloque 150 ml de água e adicione um pouco de sal e sazón a seu gosto.

Quando o molho estiver grosso, ponha os ovos na panela, um afastado do outro e cubra-so com presunto e queijo.

Tampe a panela e deixe cozinhar.

Se desejar, pode usar extrato de tomate, mas aconselho a fazer o molho e colocar o extrato antes da água.

A gema vai ficar inteira e a clara vai espalhar e misturar com o molho.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26615-ovo-ao-molho.html>