

SHAKSHUKA ISRAELENSE

INGREDIENTES

2 ovos
3 tomates maduros
1 cebola
1/2 pimentão vermelho (opcional)
2 dentes de alho
sal a gosto
pimenta a gosto
pão branco (ou pão do estilo pita árabe)

MODO DE PREPARO

Picar a cebola e os dentes de alho.

Cortar os tomates e o pimentão em cubinhos.

Fritar a cebola e o alho em uma frigideira, até a cebola começar a ficar marronzinha.

Adicionar os tomates e o pimentão.

Adicionar o sal e a pimenta.

Mexer um pouco toda a mistura.

Deixe a mistura em fogo baixo por uns 15 minutos para ficar mais homogênea, sem necessidade de mexer.

Fazer dois buracos na mistura para colocar os ovos.

Deixar os ovos cozinharem a gosto.

Servir com o pão na mesa.

Obs: aumentar a quantidade de ingredientes e da frigideira de acordo com o número de pessoas.

Se for preferir ovos bem cozidos, tampar a mistura com tampa ou alguma bandeja de alumínio enquanto os ovos cozinham.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27780-shakshuka-israelense.html>