

SALADA DE LEGUMES E OVOS NA MANTEIGA

INGREDIENTES

1/2 kg de batatas
4 cenouras
1 lata de ervilha
1/2 lata de azeitonas sem caroço fatiadas
4 ovos
1/2 cebola picada
3 dentes de alho amassado
3 colheres de sopa de manteiga pura
coentro
azeite
1 envelope sazón amarelo
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as batatas e cenouras em quadrados pequenos.
Leve para cozinhar com sal, e deixe no ponto de al dente.
Numa frigideira, derreta a manteiga e refogue o alho e a cebola.
Quebre os ovos e misture para despedaçá-los.
Acrescente os legumes e deixe refogar um pouco.
Se necessário, acrescente mais um pouco de manteiga.
Acrescente a ervilha, as azeitonas e misture.
Salpique coentro picado, fio de azeite e o sazón.
Se necessário, coloque mais um pouco de sal.
Perfeito para ser servido com arroz branco e filé de peixe ou carne à milanesa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29196-salada-de-legumes-e-ovos-na-manteiga.html>