OVOS FRITOS COM TOMATES CONFIT

INGREDIENTES

TOMATES CONFIT:

Tomates confit:6 tomates pequenos maduros e firmes

1 colher (sopa) de sal

pimenta-do-reino

azeite de oliva

1 dente de alho bem picado

MODO DE PREPARO

TOMATES CONFIT:

Tomates confit:Lave os tomates, corte-os ao meio e retire as sementes.

Coloque num escorredor, polvilhe com sal e deixe escorrer por 15 minutos.

Disponha os tomates numa forma.

Polvilhe com pimenta-do-reino.

Regue com azeite.Leve ao forno por 1 hora e 30 minutos.

Retire do fogo e salpique com alho picado.

OVOS:

Ovos:Aqueça o azeite numa frigideira.

Quebre os ovos, um por vez, num pires e passe para a frigideira.

Polvilhe-os com sal e pimenta-do-reino.Agora, adicione os tomates confit. Espalhe a cebolinha verde picada.

Quando os ovos estiverem no ponto desejado, retire.

Sirva em seguida ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39471-ovos-fritos-com-tomates-confit.html