

OVOS DE MICRO-ONDAS GRATINADOS AO MOLHO DE TOMATE

INGREDIENTES

4 ovos

1 lata de molho de tomate comprada pronta (pode ser pomarola ou tarantela) a sua escolha

4 colheres de sopa, de óleo

1 pitada de sal

1 forma de micro-ondas para ovos

MODO DE PREPARO

Quebre os ovos e coloque dentro da forma, em seguida coloque no micro-ondas na temperatura máxima por 1 minuto, tire-os da forma e reserve.

Em seguida aqueça uma frigideira com as 4 colheres de sopa de óleo.

Coloque os ovos e dê uma rápida gratinada, virando de um lado a outro. feito isto, disponha os ovos em uma travessa e adicione o molho de tomate em cima de cada ovo.

Depois é só servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42522-ovos-de-micro-ondas-gratinados-ao-molho-de-tomate.html>