

MOQUEQUINHA DE CHUCHU COM OVOS

INGREDIENTES

- 2 chuchus grandes ou 3 pequenos cortados em cubinhos e cozidos al dente
- 1 tomate grande sem sementes e picadinho
- 2 dentes de alho amassadinhos
- 1 cebola grande picadinha
- 10 azeitonas picadinhas
- 1 colher de café de colorau
- 4 colheres de sopa de azeite
- 1/2 copo de água
- 4 ovos
- 1 maço de coentro picadinho
- 1/2 maço de cebolinha picadinho
- Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o azeite e frite o alho e a cebola.

Coloque o tomate e deixe ferver por alguns minutos.

Misture então os chuchus, azeitonas, colorau, a metade dos temperinhos verdes e o sal e pimenta a gosto.

Misture os ingredientes e faça covas e colocando os ovos, deixe ferver até que eles fiquem cozidos.

Se necessário for, coloque água aos pouquinhos para que não fique uma moquequinha aguada.

Depois dos ovos estarem cozidos, coloque o restante dos temperinhos verdes, regue com um pouco de azeite e sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46485-moquequinha-de-chuchu-com-ovos.html>