

ERVILHAS COM OVOS

INGREDIENTES

2,5 kg de ervilhas
2 cebolas picadas
2 dentes de alho
azeite
1 vidro polpa de tomate
1 ramo de salsa e louros (amarrados)
2 chouriços
80 g de bacon picado
sal a gosto
1 pitada de açúcar
4 ovos
200 ml de água quente
pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola, o alho e o bacon no azeite.

Acrescente o tomate, o louro com a salsa e as ervilhas, junto com os 200 ml de água quente e os chouriços inteiros.

Tempere com pimenta e sal.

Tampe e deixe cozinhar as ervilhas, mexendo de vez em quando.

Retire o chouriço e corte-os em rodela quando as ervilhas estiverem quase cozidas.

Retifique os temperos.

Polvilhe com açúcar.

Abra espaços entre as ervilhas e abra os ovos nesse espaço, tampe a panela e deixe escalfar, eles parecerão como ovos fritos.

Decore com o chouriço e sirva imediatamente polvilhado com a salsa e o louro picados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50688-ervilhas-com-ovos.html>