

SHAKSHUKA

INGREDIENTES

5 tomates grandes e maduros

2 ovos

1 cebola

3 dentes de alho

Páprica picante e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Fritar o alho e a cebola em azeite de oliva.

Tirar a pele dos tomates e cortá-los em cubos. Adicionar à frigideira quando o alho e a cebola estiverem bem dourados. Temperar com sal e páprica picante a gosto.

Quando os tomates estiverem bem derretidos, acrescentar os ovos e misturar as claras ao tomate com cuidado para não quebrar as gemas. Tampar a frigideira e cozinar em fogo baixo até que as claras estejam quase duras e as gemas ainda não tenham endurecido. É importante não deixar o molho criado com tomate secar.

Para quem não gosta de gemas moles, não tem problema esperar até que estejam completamente duras.

Assim que os ovos estiverem prontos, servir com pão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51585-shakshuka.html>