

ABÓBORA COM OVO

INGREDIENTES

1 abóbora pequena inteira

1 cebola

Manteiga com sal ou se preferir azeite

1 tempero para legumes

4 a 5 ovos

5 dentes de alho

Sal

MODO DE PREPARO

Socar os dentes de alho, colocar para dourar com um pouco de óleo.

Quando estiver querendo dourar o alho, colocar a cebola picada para dourar junto com o alho, quando estiver quase dourado, coloque a abóbora cortada em quadrados grandes.

Para dourar junto com o alho e a cebola, até que a abóbora fique cozida, derramar poucas quantidades de água para não queimar, temperar com sal a gosto e por o tempero para legumes.

Quando a abóbora estiver macia , cozida e quase sem água espalhar a manteiga por cima da abóbora para por os ovos pra digamos fritar e cozinhar em cima da abóbora com a manteiga (ou azeite).

Lembre-se os ovos podem se misturar um pouco com a abóbora que é normal, nunca ficarão inteirinhos.

Se preferir conforme o cozimento pode acrescentar mais manteiga por cima dos ovos a gosto.

Quando os ovos estiverem cozidinhos está pronto para servir.

Sirva bem quentinho com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56156-abobora-com-ovo.html>