



## Ovos mexidos com tomate



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

### Ingredientes



50ml de Azeite Gallo  
Virgem Extra Clássico

- Ovos (4 un.)
- Tomates (2 un.)
- 1 colher de café de sal
- 0,5 colher de café de açúcar
- Cebolinho a gosto

1

Parta os ovos para dentro de uma tigela, e bata juntamente com o sal.

2

Corte o tomate em quartos, e depois em pedaços mais pequenos.

3

Aqueça um wok com o Azeite Gallo Virgem Extra Clássico, e salteie o tomate juntamente com o açúcar.

4

De seguida, junte os ovos e, com o lume bem forte deixe cozinhar, mexendo sempre durante aproximadamente 40 segundos.

5

Retire do lume e junte o cebolinho cortado em pedaços.

6

Sirva de imediato.



#### Dicas do Chef

Para um melhor sabor e textura, sirva os ovos mal passados.

#### Produtos utilizados



*Clássico*

Azeite Virgem Extra

#### Veja também

---

*Entradas e Petiscos* *Rápido* *Fácil*

*Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate*

---

*Entradas e Petiscos* *Médio* *Fácil*

*Raviolis salteados com aroma de trufa*

---

*Vegetariano* *Médio* *Fácil*

*Vol au vent de ricotta com tomate cereja*

---

*Entradas e Petiscos* *Médio* *Fácil*

*Burrata frita com salada de tomate*

---

*Entradas e Petiscos* *Rápido* *Fácil*

*Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide