



## Ovos do rancho



*Categoria*  
Brunch



*Tempo de preparação*  
Médio



*Dificuldade*  
Médio



*Custo*  
Médio



*Com quem?*  
A dois



*Nº de pessoas*  
4 pessoas

### Ingredientes



3 colheres de sopa de  
Gallo Azeite Extra Virgem  
Clássico

- 4 tortilhas de wrap
- 4 colheres de sopa de molho de tomate
- 150g de queijo cheddar ralado
- 4 ovos
- 2 abacates
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de coentros

### Modo de Preparo

1

Coloque as tortilhas em quatro recipientes que vão ao forno.

2

Por cima de cada tortilha deite uma colher de molho de tomate, queijo cheddar ralado e coentros picados. Tempere a gosto com sal, pimenta e um fio de Azeite Gallo Extra Virgem Clássico.

3

Abra um ovo em cada recipiente, e leve ao forno por cerca de 15 minutos.

4

Sirva com o abacate, mais um pouco de coentros e um fio de Gallo Azeite Extra Virgem Clássico.

### Produtos utilizados



*Clássico*

Azeite de Oliva Extra Virgem

### Veja também

---

 Brunch  Rápido  Fácil

*Croissants com abacate, bacon e ovo escalfado*

---

 Brunch  Rápido  Fácil

*Tostada com tomate e ovo frito*

---

 Brunch  Demorado  Médio

*Waffles de legumes com tomate e abacate*

---

 Brunch  Médio  Fácil

*Gnocchi com cogumelos e queijo parmesão*

---

 Brunch  Médio  Médio

*Espargos com salmão e ovo escalfado*

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide