



# Shakshuka



Categoria

Receitas com Toque de Pimenta



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes

Q.b. de Pimenta À Base de  
Azeite Gallo Extra Forte

3 colheres de sopa de  
Gallo Azeite Extra Virgem  
Clássico

- 4 unidades de tomate de rama picado
- 2 cebolas picadas
- 2 dentes de alho
- 4 ovos
- 4 fatias de pão
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta do reino
- Q.b. de salsa picada

## Modo de Preparo

1

Aqueça uma frigideira grande com o Azeite Virgem Extra. Adicione a cebola e os dentes de alho e refogue por 3 minutos em lume brando.

2

Em seguida adicione o tomate sem pele e picado, e cozinhe em lume brando por mais 3 minutos. Junte 50ml de água e misture bem.

3

Tape e deixe cozinhar em lume brando por aproximadamente 30 minutos.

4

A meio do processo tempere a gosto com a Pimenta Extra Forte Gallo, flor de sal, pimenta e salsa picada. Deixe cozinhar pelo restante tempo.

5

Abra 4 cavidades e abra os ovos para dentro das mesmas. Tempere a gosto com sal e pimenta do reino.

6

Tape e deixe cozinhar até os ovos estarem a seu gosto.

## Produtos utilizados



*Pimenta À Base de Azeite*

*Gallo Extra Forte*

Pimenta à Base de Azeite



*Clássico*

Azeite de Oliva Extra Virgem

## Veja também

---

Vegetariano Médio Fácil

*Bowl de espinafres e couves de bruxelas*

---

Vegetariano Médio Fácil

*Beringela grelhada com queijo feta e ervas*

---

Vegetariano Médio Médio

*Abóbora no forno recheada com grão e cuscuz*

---

Vegetariano Médio Fácil

*Strudel de legumes de inverno*

---

Vegetariano Médio Médio

*Tomate assado com beringela e burrata*

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide