



Tostada com tomate e ovo frito



Categoria
Brunch



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Económico



Com quem?
A sós



Nº de pessoas
1 pessoa

Ingredientes

 25ml de Gallo Azeite
Virgem Extra Clássico

- 1 fatia de pão de centeio
- 10g de alho
- 100g de tomate fresco e maduro
- 3g de manjerição
- 1 ovo

Modo de preparação

1

Levar a fatia do pão de centeio ao forno para torrar moderadamente.

2

Retirar do forno, regar com o Gallo Azeite Virgem Extra Clássico e esfregar o dente de alho no pão.

3

Adicionar o tomate cortado em cubos, decorar com a salsa e servir morno.

4

Para fritar o ovo: coloque uma frigideira antiaderente em lume baixo. Adicione um fio de azeite. Abra o ovo, separando a clara da gema. Disponha primeiro a clara de forma a não se espalhar e em seguida, cuidadosamente, centre a gema no meio do ovo. Adicione uma pitada de sal e pimenta moída.

5

Deixe fritar até que a clara esteja firme e a gema atinja a textura pretendida.

Produtos utilizados



Clássico
Azeite Virgem Extra

Veja também

 Brunch  Rápido  Fácil

Croissants com abacate, bacon e ovo escalfado

 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

 Brunch  Rápido  Médio

Espargos com ovos quentes e bacon



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide