



Tosta com tomate e ovo frito



Categoria
Brunch



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Econômico



Com quem?
A sós



Nº de pessoas
1 pessoa

Ingredientes

 25ml de Gallo Azeite de
Oliva Extra Virgem Clássico

- 1 fatia de pão de centeio
- 10g de alho
- 100g de tomates maduros, frescos
- 3g de manjeriço
- 1 ovo

Modo de preparação

1

Coloque a fatia de pão de centeio no forno, tostado moderadamente.

2

Retire do forno, regue com Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Clássico e esfregue o alho na torrada.

3

Adicionar o tomate cortado em cubos, decorar com manjeriço e servir quente.

4

Para fritar o ovo: Colocar uma frigideira antiaderente em lume baixo. Adicionar um fio de Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Clássico. Abrir o ovo, separando a clara da gema. Primeiro coloque lentamente a clara de ovo na frigideira para que ela não se espalhe e depois coloque cuidadosamente a gema no centro do ovo. Adicione uma pitada de sal e pimenta do moinho.

5

Mantenha em fogo baixo com paciência até que a clara esteja firme e a gema tenha a consistência desejada.

Produtos utilizados



Clássico

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide