



Funge com ovo e chouriço




Categoria
Carne


Tempo de preparação
Médio


Dificuldade
Fácil


Custo
Económico


Com quem?
A sós


Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 0,5 chávena de Gallo Azeite

- 2 alhos picados
- 2 tomates maduros picados
- 1 chouriço
- 200ml de polpa de tomate
- 1 cebola em rodelas finas
- 4 ovos cozidos
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de salsa
- **Funge:**
- 300g de fuba de mandioca
- 500ml de água

Modo de preparação

1

Coloque o azeite numa frigideira e deixe aquecer. Adicione os alhos e deixe alourar.

2

De seguida junte o tomate e deixe refogar por 5 minutos. Quando o tomate amolecer acrescente o chouriço em rodelas finas e deixe fritar por 2 minutos.

3

Adicione o molho de tomate e a cebola e deixe cozinhar por 10 minutos.

4

Por último junte os ovos cozidos cortados ao meio e mexa bem para envolver tudo.

5

Para o funge, coloque a água ao lume até ferver. Junte o fuba de mandioca e deixe cozer por 5 minutos, mexendo sempre até engrossar.

6

Sirva os ovos com chouriço polvilhados com salsa picada e acompanhamentos de funge.

Produtos utilizados



Azeite

Azeite

Veja também

 Carne  Rápido  Fácil

Pizza de presunto com rúcula

 Carne  Médio  Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

 Carne  Médio  Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide