

ERVILHAS AO MOLHO COM OVOS

INGREDIENTES

6 ovos
2 latas de ervilha
2 cebolas cortadas em rodelas
3 dentes de alho picados
2 tomates com casca cortados em rodelas
3 colheres (sopa) de azeite
1/2 xícara (chá) de tempero verde picado
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira grande e funda coloque o azeite e deixe esquentar
Acrescente a cebola e o alho e deixe refogar por uns 5 minutos
Acrescente o cheiro
Acrescente as ervilhas e refogue por uns 8 minutos
Quando estiver secando, acrescente as fatias de tomates, deixando ferver até que o molho fique bem grosso
Quando estiver pronto, quebre os ovos, um a um, dentro desse molho
Depois de colocar os ovos não mexa no molho
Sirva com um arroz branco e uma salada verde

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11909-ervilhas-ao-molho-com-ovos.html>