

OVO POCHÊ A BRUNILDA



Ingredientes: 6 unidade de ovos
1 chávena de ervilha
1 chávena de molho tomate
0,5 chávena de água
0,5 chávena de azeitonas picadas
1 unidade de dente alho picado
1 unidade de tablete caldo de carne
0 totaste de sal
0 totaste de óleo
0 totaste de orégano

Instruções de preparação:

Em uma panela com oleo coloque para dourar o alho Após estarem dourados, colocar o molho de tomate e agua, adicionar o caldo de carne, sal azeitonas e ervilha Deixe refogar Ao levantar fervura coloque os ovos sem estourar a gema ,em lugares separados Tampe a panela Deixe alguns minutos para que o ovo chegue no ponto Polvilhe o oregano
Sugestões Adicionais: