

ERVILHAS COM OVOS ESCALFADOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

1,3 kg de ervilhas
0,5 kg de entrecosto cortado em pedaços
250g de entremeada cortada em pedaços
1 chouriço de carne cortado às rodelas
1 farinha
5 ovos
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
3 tomates pelados
3 folhas de louro
1 malagueta
1 cubo de caldo de legumes
Sal grosso
0,5 dl de azeite
1 copo de água
1 copo de vinho branco

PREPARAÇÃO

Num tacho largo leve ao lume o azeite, a cebola, os alhos, as folhas de louro, a malagueta e deixe refogar.

A meio do refogado junte o tomate cortado em pedacinhos e deixe refogar tudo.

Junte o entrecosto e a entremeada, tempere com sal e deixe fritar.

Junte as rodelas de chouriço e deixe fritar 1 minuto.

Junte o cubo de caldo de carne e o vinho, quando estiver a ferver adicione as ervilhas e a água, tape e deixe ferver.

Fure a farinha com um palito e coloque-a no tacho, deixe cozer 10 minutos.

Parta os ovos e junte-os no tacho um a um com cuidado e deixe-os escalfar durante 6 minutos e apague o lume.

Corte a farinha às rodelas.

Sirva acompanhado com arroz branco ou arroz de manteiga.

Custo: 7.85 € ; Custo por pessoa: 1.57 €

<http://www.saborintenso.com/f16/ervilhas-ovos-escalfados-123/>

www.saborIntenso.com