

TORTILHA DE ALHO FRANCÊS

INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

200g de batatas para cozer cortadas em cubinhos
1 colher de sopa de azeite
A parte branca de
1 alho francês cortada em rodela finas
Um pouco de salsa picada
4 ovos
40g de queijo curado cortado em cubos
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 25 minutos

Custo: 1.50 € | Custo por pessoa: 0.75 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f25/tortilha-alho-frances-40265/>

PREPARAÇÃO

1. Num tachinho com água a ferver, tempere com sal. Coloque as batatas a cozer durante 10 minutos. Passado os 10 minutos, escorra as batatas.
2. Numa frigideira leve ao lume o azeite e o alho francês. Mexa e deixe refogar em lume médio sem deixar alourar.
3. Entretanto, parta os ovos para uma tigela. Tempere com sal e pimenta. Bata muito bem com uma vara de arames.
4. Quando o alho francês estiver bem refogado, adicione a batata e salteie um pouco. Misture a salsa picada. Por cima, espalhe o queijo e cubra tudo com os ovos. Deixe cozinhar em lume brando aproximadamente 8 minutos.
5. Quando o ovo estiver quase todo cozido, vire a frigideira sobre um prato. Coloque novamente a tortilha na frigideira com a parte tostada virada para cima. Deixe cozinhar mais 3 minutos e retire. Sirva a tortilha com uma salada a gosto. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!