

OVOS MEXIDOS COM COGUMELOS E PÃO DE ALHO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 3 PESSOAS

6 ovos
150g de cogumelos frescos laminados
90g de bacon cortado em tirinhas
20g de manteiga
80 ml de natas
Folhas de orégãos
3 fatias de pão
50g de manteiga amolecida
3 dentes de alho
Salsa picada
75g de queijo mozarela ralado
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 25 minutos
Custo: 3.80 € | Custo por pessoa: 1.26 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f21/ovos-mexidos-cogumelos-pao-alho-27131/>

PREPARAÇÃO

1. Coloque na picadora, a salsa e os alhos.
Pique bem.
Junte a mistura da salsa e dos alhos com a manteiga amolecida.
Barre o pão com a manteiga de alho.
Coloque as fatias de pão num tabuleiro de ir ao forno.
Por fim, polvilhe as fatias com o queijo ralado.
Leve ao forno pré-aquecido nos 250° e deixe gratinar aproximadamente 10 minutos, até que o pão fique tostadinho e o queijo derretido.
2. Entretanto, parta os ovos para uma tigela.
Tempere com sal, pimenta e orégãos.
Adicione as natas e bata com uma vara de arames.
Depois do pão pronto, retire-o do forno.
3. Numa frigideira, leve ao lume as 20g de manteiga e deixe derreter.
Junte o bacon e deixe fritar um pouco.
Adicione os cogumelos e deixe saltear até que percam a água.
Por fim, junte a mistura dos ovos e mexa.
Quando os ovos estiverem passados, apague o lume.
Sirva os ovos acompanhados com as fatias de pão.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!