

TORTILHAS DE MORCELA

INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

2 e ½ colheres de sopa de azeite
120g de morcela cortada em cubinhos
120g de batatas cortadas em cubinhos
½ cebola picada grosseiramente
60g de pimento vermelho cortado em cubinhos
5 ovos
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 40 minutos
Custo: 2.00 € | Custo por pessoa: 1.00 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f21/tortilhas-morce-la-41483/>

PREPARAÇÃO

1. Num tachinho com água, tempere com sal.
Coloque as batatas a cozer durante 10 minutos.
Depois das batatas cozidas, retire-as com uma escumadeira para um prato.
2. Numa frigideira pequena, coloque 2 colheres de sopa de azeite, a cebola e o pimento.
Mexa e deixe refogar até que a cebola fique vidrada.
Junte a morcela e salteie bem.
Quando a morcela estiver frita, retire.
3. Parta os ovos para uma tigela.
Tempere com umas pedrinhas de sal e pimenta.
Bata com uma vara de arames até que os ovos fiquem bem mexidos.
Aos ovos junte a batata cozida e o refogado da morcela.
Misture tudo com uma colher.
4. Na mesma frigideira, regue com um fio de azeite e deixe aquecer bem.
Com uma concha, coloque metade do preparado na frigideira.
Deixe cozinhar em lume brando aproximadamente 4 minutos até que os ovos fritem.
5. Passado os 4 minutos e quando a parte de baixo da tortilha estiver bem frita, vire-a rapidamente sobre um prato.
Coloque-a novamente na frigideira com a parte frita virada para cima.
Deixe cozinhar mais alguns minutos até que a tortilha frique frita por igual.
6. Depois de frita, retire a tortilha para um prato.
Repita o processo com o restante preparado.
Se quiser, pode fazer a tortilha sem ser individual, utilizando para isso uma frigideira maior.
Acompanhe a tortilha com uma salada mista com couve roxa.
E está pronto a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!