

AÇORDA ALENTEJANA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

4 ovos
4 dentes de alho
1 molho de coentros ou de poejos picados grossamente
4 fatias de pão alentejano
4 colheres de sopa de azeite
1,5 l de água
Sal q.b.



Tempo de preparação: 15 minutos
Custo: 2.40 € | Custo por pessoa: 0.60 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f19/acorda-alentejana-21189/>

PREPARAÇÃO

1. Num almofariz, esmague os alhos.
Aos poucos, junte os coentros e esmague tudo muito bem.
2. Num tacho, leve ao lume a água.
Tempere com sal e deixe ferver.
3. Parta os ovos e junte à água um a um.
Deixe escalfar os ovos durante 3 minutos.
Depois dos ovos escalfados, com a ajuda de uma escumadeira, retire-os para um prato.
Apague o lume.
4. À água de cozinhar os ovos, junte a mistura dos coentros com o alho e o azeite.
Misture.
5. No fundo de cada prato de sopa, coloque uma fatia de pão e o ovo.
Regue tudo com o caldo e sirva.

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com