Míscaros Com Ovos

Prato Tradicional

INGREDIENTES

1 kg de míscaros;
1 dl de azeite Valle Madruga;
1 cebola;
150 gr de chouriço;
1 colher de chá de colorau;
4 ovos;
sal Marinho Rui Simeão.

PREPARAÇÃO

Descascam-se os míscaros, lavam-se muito bem e cortam-se aos bocados.
Faz-se um refogado com o azeite e a cebola picada e mistura-se o chouriço cortado às rodelas e os míscaros.
Tapa-se o tacho e deixa-se cozer; se necessário adiciona-se um gole de água.
Quando tudo estiver cozido, misturam-se os ovos batidos com o sal.
Envolve-se bem e deixa-se cozer, sem secar.

CHURRASQUEIRA DA
QUINTA
Take Away
Castelo Branco - Alcains

Tonnellerie
ROUSSEAU
Père & Fils
Alberto Moreira
+ 351 935 626 736
a.t.moreira.email@sapo.pt

A REGIONAL VALONGUENSE
RESTAURANTE

RUI SIMEÃO
TAVIRA
SAL

BRACARA
WINE
IMPORT & EXPORT