

Ovos Rancheiros - Huevos Rancheros

Cozinha Galega

INGREDIENTES

1 cebola roxa
1 dente de alho
1 fio de azeite
8 tomates médios
2 ovos
sal q.b.
pimenta q.b.
manjeriço fresco q.b.
queijo de cabra q.b.



PREPARAÇÃO

Descasque a cebola e o alho e pique-os finamente. Leve um tacho ao lume, com um fio de azeite, a cebola e o alho, para refogar.

Pele o tomate, retire as sementes e corte-o em pedaços pequenos.

Junte ao refogado anterior, junte algumas folhas de manjeriço, tempere de sal e pimenta e deixe cozinhar cerca de 15 minutos, ou até o tomate ficar quase desfeito.

Retire do lume e verta a mistura num pirex de ir ao forno.

Com cuidado, abra os ovos por cima deste molho, deixando algum espaço entre eles.

Rale o queijo de cabra para cima deste preparado e leve ao forno a 180.C durante 15 minutos.

Sirva com folhas de manjeriço.