

ERVILHAS COM OVOS



Revista
Jun. | Jul. 10

Fotos: Virgílio Rodrigues
Agradecimentos: Júlia Martins

INGREDIENTES

2,5 a 3 kg de ervilhas frescas • 4 ovos • 1 dente de alho • 1 cebola • 2 colheres (sopa) de banha • 3 colher de azeite • 1 ramo de coentros • 100g chouriço • 100g de bacon

PREPARAÇÃO

Num tacho coloque as ervilhas descascadas, os coentros picados a cebola também picada, as gorduras e os chouriços cortados em rodelas • Leve ao lume a refogar com o tacho tapado • Depois de bem refogados, regue as ervilhas com um pouco de água e deixe cozer tapadas • Rectifique os temperos, junte um pouco de água e, na altura de servir, abra alguns espaços no recipiente e insira um ovo em cada um • Tape e deixe escalfar