

Moqueca de Ovos

Ingredientes:

5 ovos
1/4 xícara (chá) de azeite de dendê
1 cebola
1 dente de alho
1/2 pimenta dedo de moça sem sementes
1 tomate sem pele e sem sementes picados
1 colher (sobremesa) de coentro
Suco de 1/2 limão
2 colheres (sopa) de camarão seco limpo
Sal a gosto

Modo de Preparo:

Em uma frigideira grande aqueça o azeite de dendê e refogue a cebola picada em cubinhos e o alho amassado até ficarem macios. Junte a pimenta picada, o tomate e o coentro e regue com o suco de limão. Polvilhe com sal e cozinhe no fogo baixo até o tomate começar a desmanchar. Enquanto isso, bata os ovos com sal à gosto. Despeje os ovos sobre o refogado de tomates e espalhe os camarões por cima. Tampe a frigideira e cozinhe em fogo baixo. Sacuda a frigideira pelo cabo de vez em quando, até o ovo ficar apenas úmido. Sirva imediatamente.