

Ervilhas com batatas e ovos escalfados



Grau de Dificuldade: Simples
Custo da Refeição: Médio
Tempo Preparação: 40 minutos
Tempo Cozedura: 30 minutos
Doses: 4

INGREDIENTES

- 200g de batata
- 400g de tomate (ou tomate pelado)
- 400g de ervilhas congeladas
- 50g de chouriço de carne
- 4 ovos M
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 2 folhas de louro
- 1 c. chá de piri-piri
- 1 c. sobremesa de caril (ou pimenta)
- 4 c. sopa de azeite
- 1 c. chá de sal
- q.b. salsa

INSTRUÇÕES DE PREPARAÇÃO

1. Leve um tacho largo ao lume com o azeite e deixe aquecer.
2. Junte as batatas cortadas em quartos, a cebola picada, o alho picado e deixe refogar, em lume brando, até a cebola ficar macia.
3. Entretanto, corte o chouriço aos quartos de rodela e reserve.

4. Junte o tomate, sem pele e cortado em cubos, as especiarias, o sal e o chouriço anteriormente cortado e misturando bem. Deixe cozinhar durante mais 3 minutos, até começar a ferver.
5. Adicione as ervilhas, mexa, tape e leve ao lume, deixando ferver lentamente cerca de 20 minutos.
6. Mexa cuidadosamente e abra quatro pequenas cavidades, partindo um ovo para dentro de cada uma.
7. Volte a tapar e deixe cozinhar até as claras coagularem (aprox. 10 minutos).
8. Polvilhe com salsa picada e sirva.