

Farinheira com Ovos Mexidos



Grau de Dificuldade: Simples

Custo da Refeição: Baixo

Tempo Preparação: 10 minutos

Tempo Cozedura: 10 minutos

Doses: 4 pessoas

INGREDIENTES

- 1 farinheira (aprox. 260g)
- 6 ovos
- pimenta preta

INSTRUÇÕES DE PREPARAÇÃO

1. Numa frigideira sobre lume moderado, dê um golpe com uma lâmina a toda a volta da **farinheira**, cortando apenas a pele.
2. Quando a pele estiver a sair, retire-a e desfaça a farinheira com uma colher de pau.
3. Entretanto abra os **ovos** para uma tigela, tempere-os com **pimenta** e bata-os. Junte-os à farinheira e deixe coagular, mexendo sempre. Os ovos devem ficar macios e húmidos por isso não os deixe cozer demasiado.