

# LEGUMES ESTUFADOS COM OVOS



## INGREDIENTES

- 1 COURGETTE RODELAS
- 1 BERINGELA CORTADA AO MEIO E DEPOIS EM RODELAS
- 2 DENTES ALHOS PICADOS
- 1 CEBOLA MÉDIA CORTADA EM LUAS
- AZEITE A PREENCHER O FUNDO DA CC
- 3 COLHERES SOPA DE POLPA DE TOMATE
- SAL, PIMENTA, ERVAS PROVENCE, ALECRIM,
- 30 ML DE VINHO BRANCO
- 60 ML ÁGUA
- 3 OVOS

## CONFEÇÃO

1. Colocar o azeite no fundo da taça sem acessório, depois a cebola, beringela salpicar com um pouco de sal, courgette, depois os restantes temperos e por fim a água e vinho.

---
2. Não mexer fica assim em camadas.

---
3. Programar 95 graus, 35 minutos, sem velocidade...

---
4. Aos 15 minutos decorridos mexer com uma colher e continuar o programa

---
5. Antes de terminar por volta dos 10 minutos abrir mexer e verificar temperos, abrir um buraco com colher e colocar um ovo e assim sucessivamente até esgotar os ovos.

---
6. Tapar e deixar terminar o programa.

---
8. Servir quente....

---