

OVOS COM PIMENTOS E PRESUNTO



INGREDIENTES

- 2 TOMATES MADUROS
- 4 MINI PIMENTOS TRICOLOR (USEI VERMELHOS E LARANJAS)
- 3 FATIAS DE PRESUNTO
- 2 CHALOTAS
- 2 DENTES DE ALHO
- 100ML DE CALDO DE LEGUMES
- 50 ML DE AZEITE
- 3 OVOS+1 GEMA, BATIDOS
- 1 C. SOBREMESA DE MASSA DE PIMENTÃO
- SAL E PIMENTA Q.B.

CONFEÇÃO

1. Cortar os pimentos em cubinhos (retirando as sementes do seu interior), cortar as chalotas em quartos e colocar na taça da Companion com a lâmina picadora/ultrablade, juntamente com os alhos. Programar a velocidade 11 por 15 segundos.

2. Substituir a lâmina pelo acessório misturador e junte agora o azeite e temperar de sal e pimenta. Seleccionar o programa Cozedura Lenta P1 a 130°C por 5 minutos. Findo o tempo, juntar o tomate em pequenos quartos, as lascas de presunto e o caldo de legumes e programar de novo a Cozedura Lenta opção P2 a 95°C por 20 minutos.

3. Juntar os ovos batidos e programar mais 10 minutos P2 95°C.

4. Este prato tanto se come e sabe bem, quente como frio. Experimentem!
