Vegetarianas

SHAKSHUKA

Receita Oficial
Médio
55 Min.
2 Doses

INGREDIENTES

- 200G DE TOMATE PICADO
- 2 PIMENTOS VERMELHOS CORTADOS EM TIRAS FINAS
- 1 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- 1 COLHER DE CHÁ DE COMINHO
- 5 RAMINHOS DE SALDA
- 5 RAMINHOS DE COENTROS
- 1 COLHER DE SOPA DE AZEITE
- 2 OVOS
- SAL
- PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Descasque a cebola e o dente de alho e coloque na taça do processador equipado com a lâmina picadora e pique na velocidade 12 durante 10 segundos.

2. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador e coloque o azeite, os pimentos e o cominho. Programe no modo de cozedura P1 durante 5 minutos.

3. Quando o programa terminar adicione o tomate picado e coloque o robot no modo de cozedura P2 durante 30 minutos.

4. Pré-aqueça o forno a 180ºC.

5. Verta o preparado para uma forma que possa ir ao forno e coloque os ovos por cima. Leve ao forno durante cerca de 10 minutos, até que as claras do ovo estejam assadas.

6. Tempere com sal e pimenta e polvilhe com a salsa e coentros picados.