

Açorda de alho francês

Vegetariano —   15 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/acorda-de-alho-frances



Ingredientes

½ pão de Mafra grande
4 dentes de alho
100 ml de azeite
2 alhos-franceses
1 c. café de pimentão-doce
1 c. sopa de tomilho
Sal q.b.
4 ovos
Pimenta q.b.

Confeção

1. Corte o pão em pedaços para uma taça.
2. Regue-os com um pouco de água a ferver e deixe que amoleçam.
3. Refogue os dentes de alho picados finamente no azeite.
4. Quando estiverem corados, junte os alhos- franceses cortados em rodela e salteie-os por cerca de 5 minutos.
5. Junte o pão escorrido, tempere com o pimentão-doce, o tomilho e sal. • Misture bem e frite por mais 1 minuto.
6. Noutra frigideira, estrole os ovos.
7. Tempere-os com sal e pimenta e sirva-os por cima da açorda de alho-francês.