

Empadas de Ovos com Molho de Tomate Frito

Entrada —   30 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/empadas-de-ovos-com-molho-de-tomate-frito



Ingredientes

6 ovos
0,5dl de leite
2 c. sopa de queijo ralado
Pimenta preta q.b.
1 lata de tomate frito
12 folhas de salsa
Salada q.b.
Sal q.b.

Confeção

1. Com uma batedeira misture os ovos, o leite, o queijo e uma pitada de sal e pimenta. Unte 12 formas com um pouco de manteiga e verta nelas o preparado.
2. Leve ao forno em banho-maria durante 20 minutos. Deixe arrefecer um pouco e desenforme.
3. No topo de cada empada coloque uma folha de salsa e uma colher bem cheia de molho de tomate frito previamente aquecido. Sirva o restante molho numa molheira à parte. Acompanhe com salada.