Moqueca de ovos com Creme de Leite

www.receitasdafia.com/receitas/moqueca-de-ovos-com-creme-de-leite

Hoje vc vai aprender uma receita especial. Moqueca de Ovos com Creme de Leite, uma delícia. Anote os ingredientes!

20 min 6 porções

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 cebola em rodelas
- Azeitonas a gosto
- 1 pimentão em rodelas
- 1 lata de molho de tomate
- 1 lata de ervilha ou milho verde
- 1 tomate cortado em rodelas
- 1/2 xícara (chá) de água
- 6 ovos
- Alho a gosto
- Cheiro verde a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma panela, derreta a margarina e frite a cebola e o alho.
2. Adicione a ervilha ou milho verde, azeitonas , molho de tomate, pimentão, tomate e a água e deixe ferver ate formar um molho consistente.
3. Acrescente o creme de leite e misture . ferver ate a gema ficar cozida. (se mexer)
4. Quebre os ovos um a um e despeje no molho sem mexer. Deixe cozinhar por uns 3 min.
5. Finalize com cheiro verde.