



# RECEITAS DA FIA

## Ovos a parmegiana

[www.receitasdafia.com/receitas/ovos-a-parmegiana](http://www.receitasdafia.com/receitas/ovos-a-parmegiana)

Quer fazer um almoço rápido e fácil, então hoje vamos de ovos à parmegiana. Então, bora pra cozinha.

Ovos a parmegiana unknown

 20 min

 6 porções

### Ingredientes

- 6 [ovos](#)
- 2 xícara de molho de tomate ( receita no site)
- 1 colher de margarina
- Queijo mussarela a gosto

### Modo de Preparo

1. Em uma panela coloque o molho, a margarina e misture bem ate começar a ferver.
2. Coloque os ovos um a um, tomando o cuidado de não desmancha-los.
3. Não mexa, senão os ovos podem desmanchar, mas tome cuidado para não deixar grudarem no fundo da panela.
4. Tampe a panela, abaixe o fogo e deixe que os ovos cozinhem no molho.
5. Quando estiverem cozidos, coloque a mussarela para finalizar.

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)