



## Shakshuka - Ovos com Molho de Tomate

[www.receitasdafia.com/receitas/shakshuka-ovos-com-molho-de-tomate](http://www.receitasdafia.com/receitas/shakshuka-ovos-com-molho-de-tomate)

Shakshuka, ovos no purgatório ou huevos ranchero, não importa o nome que se dá, o que importa é o sabor e isso é o que essa receita tradicional israelense tem de sobra. Bora fazer essa delícia?

 20 min  4 porções

### Ingredientes

- 3 colheres de azeite
- 1 [cebola](#) picada
- 1 [pimentão vermelho](#) picado
- 2 dentes de [alho](#) picados
- Sal a gosto
- [Pimenta calabresa](#) a gosto
- 1 lata de [tomate pelado](#) ou 400g de [molho de tomate](#)
- 4 [ovos](#)
- [Cheiro verde](#) a gosto

### Modo de Preparo

1. Em uma frigideira grande, coloque o azeite e a cebola picada.
2. Deixe a cebola refogar por uns 3 minutos, até murchar e em seguida acrescente o pimentão picado.
3. Quando o pimentão murchar, acrescente o alho e deixe-o dourar.
4. Tempere com sal e pimenta calabresa a gosto.
5. Em seguida adicione o tomate pelado, misture-o aos demais ingredientes e deixe o molho cozinhar em fogo baixo por alguns minutos até encorpar.
6. Com o molho mais espesso, abra quatro espaços nele, deixando aparecer o fundo da panela, quebre os ovos individualmente em uma tigela e com cuidado, adicione um ovo em cada espaço.
7. Coloque um pouco de sal sobre os ovos e deixe cozinhar em fogo baixo por cerca de 5 minutos.
8. Passado o tempo, tampe a panela, e deixe cozinhar por mais 3 minutos.
9. Se preferir a gema mais consistente, deixe cozinhar alguns minutos a mais, atentando-se para não queimar o molho.
10. Sirva ainda quente, acompanhado de pães ou torradas!