



ALHO FRANCÊS À BRÁS TM31



Preparação:: 12min



4



Fácil

Ingredientes

Imported

50 g de azeite
150 g de cebola
2 dentes de alho
150 g de alho francês, cortado às rodela finas
150 g de batata palha
3 ovos
pimenta moída q.b.
sal q.b.
salsa q.b.
azeitona preta q.b.

Preparação

1. Coloque no  o azeite, a cebola e os alhos e programe **5 seg/vel 5**. Refogue **4 min/Varoma/vel 1**.
2. Adicione o alho francês e programe **5 min/100°/  /vel 1**.
3. Junte a batata palha e programe **3 min/100°/  /vel 2**.
4. Coloque numa frigideira ao lume.
5. Coloque os ovos no  e tempere com o sal e a pimenta. Programe **10 seg/vel 4**.
6. Deite os ovos batidos por cima do preparado na frigideira, junte a salsa e mexa muito bem, até estar cozinhado ao seu gosto.
7. Enfeite com as azeitonas.



Autor: [Miriam Rocha](#) Fonte:
<http://www.mundodereceitasbimby.com.pt>