



Ovos cremosos em cestas recheadas

ingredientes

Para 4 pessoas

- . 4 pãezinhos crostosos
- . 6 colheres de sopa de manteiga derretida
- . 4 cebolas verdes picadas
- . 8 ovos batidos levemente
- . sal e pimenta branca
- . 3 colheres de sopa de natas gordas
- . 2 tomates médios

preparação

Pré-aqueça o forno a 190°C.

Corte com cuidado a parte de cima dos pãezinhos. Tire o miolo do centro formando assim uma concha de 0.6 cm. Guarde a parte de cima dos pãezinhos.

Pincele generosamente as partes de cima dos pãezinhos e a parte interior das conchas com manteiga derretida.

Coloque as conchas vazias numa assadeira. Asse durante 2-3 minutos até ficarem douradas. Retire do forno e guarde quente.

Numa frigideira grande, refogue em lume médio as cebolas verdes na restante manteiga, durante 2-3 minutos, mexendo de vez em quando.

Junte os ovos na frigideira. Tempere com sal e pimenta.

Coza os ovos em lume médio durante 4-5 minutos, até começarem a ficar firmes.

Junte as natas aos ovos. Mexa até os ovos ficarem suaves e cremosos.

Com uma colher, encha as conchas quentes com tomate. Cubra com a mistura de ovos.

Tape com a parte de cima dos pãezinhos e sirva.

