



SHAKSHUCA COM ATUM

Rendimento: 4 porções

Tempo de preparo: 40 minutos

INGREDIENTES:

1 colher (sopa) de azeite
1 cebola média picada
2 dentes de alho picados
1 pimentão médio vermelho sem semente picado
4 tomates sem sementes picados
1 xícara (chá) de molho de tomate pronto
sal a gosto
1 pitada de pimenta calabresa seca
meia colher (chá) de orégano seco
1 lata de Atum Pedacos em Óleo COQUEIRO escorrida
4 ovos
cheiro-verde para polvilhar

Para servir:

fatias de pão

Modo de preparo:

1. Em uma frigideira, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho até murchar.
2. Em seguida, acrescente o pimentão, o tomate e o molho de tomate.
3. Tempere com sal, pimenta calabresa e o orégano, misture bem e deixe ferver até que todos os ingredientes estejam macios.
4. Acrescente o Atum Pedacos em Óleo COQUEIRO, misture delicadamente e faça 4 cavidades e coloque delicadamente um ovo em cada um.
5. Espere o ovo cozinhar, desligue o fogo e polvilhe cheiro-verde. Sirva em seguida com fatias de pão.