

GRISÉUS COM OVOS de Leonilde Madeira

Receita

Ingredientes:

2 kg. de griséus (descascados)
1 chouriça
4 ovos
2 cebolas (uma delas “nova” com rama)
2 dentes de alho
1 folha de louro
Toucinho q.b.
Sal q.b.
Azeite q.b.
Ramo de cheiros (coentros,
rama de alho e de cebola)



Preparação:

Frita-se o toucinho em azeite. Junta-se a folha de louro, um pouco de coentros picados, cebola fatiada, os alhos e aloura-se. Acrescenta-se água e deixa-se ferver. Junta-se os griséus, a chouriça em bocados e tempera-se com sal. Quando as ervilhas estiverem cozidas (cerca de 30 minutos), deita-se os ovos inteiros e o ramo de cheiros.

Bom apetite mediterrânico!