

Ovos com Molho de Tomate

Ingredientes

6 ovos cozidos
1 colher de margarina
1 cebola em rodelas
4 tomates maduros sem pele e sementes
½ xícara de caldo de carne
1 colher de salsa picada
3 colheres de queijo ralado
Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo

Corte os ovos cozidos em rodelas não muito finas. Arrume-as numa travessa. Ponha a margarina numa panela, junte a cebola e quando estiver dourada, junte os tomates e o caldo de carne. Cozinhe em fogo lento até desmancharem. Tempere com sal e pimenta a gosto, tire do fogo, junte a salsa, misture e espalhe sobre os ovos cozidos. Por último, ponha o queijo ralado por cima e sirva quente.