

## Ovos mexidos

### Ingredientes

1 dente(s) de alho amassado(s)  
1/2 unidade(s) de cebola picada(s) finamente  
1 unidade(s) de tomate italiano picado(s)  
2 colher(es) (sopa) de azeite  
50 g de presunto sem capa de gordura picado(s) finamente  
50 g de mussarela ralada(s)  
20 g de parmesão ralado(s)  
3 unidade(s) de ovo  
2 colher(es) (sopa) de cheiro-verde picado(s)  
Sal à gosto  
Pimenta-do-reino branca à gosto  
12 unidade(s) de torrada(s)

### Modo de preparo

Em uma tigela, misture os ovos com a mussarela, o parmesão, o cheiro-verde picado, sal e pimenta branca. Reserve. Em uma frigideira que tenha tampa, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho. Acrescente o presunto e o tomate e continue refogando. Quando o presunto estiver ligeiramente dourado, abaixe o fogo, acrescente a mistura de ovos e queijos de maneira que possa cobrir toda a superfície da frigideira e tampe imediatamente. **Cuidado:** Deve-se verificar constantemente, pois assim que os ovos coagularem (ficarem cremosos) deve-se mexer, para misturar tudo e permitir uma consistência cremosa para a preparação. Sirva quente acompanhado de torradas.

**Rendimento:** 12 porções