

Ovos no Forno

Ingredientes:

1 cebola pequena
3 dentes de alho
4 fatias de presunto
4 fatias de bacon
3 colheres de sopa de polpa de tomate
5 fatias de pão de forma
5 ovos
Azeite
Tomilho fresco
Queijo ralado
Margarina para untar

Modo de Preparo:

Picar o presunto, o bacon, a cebola e o alho. Refogar tudo com um fio de azeite e juntar 3 colheres de sopa de tomate. Acrescentar os temperos e juntar sal e pimenta (se necessário). Enquanto isso, com o rolo de macarrão amassar o pão de forma até ficar fininho e retirar a casca. Passar margarina em um dos lados da fatia de pão. Colocar o pão em forminhas (com o lado untado virado para baixo, para depois ajudar a desenformar). Acrescentar o preparado em cada forma e no final abrir um ovo em cada forma, adicionar o tomilho e o queijo ralado. Levar ao forno 200º, cerca de 20 a 30 min (até os ovos estarem cozidos). Desenformar e servir um ovo a cada pessoa.

Rendimento: 5 porções.