

Fritada de Almeirão

Ingredientes:

1 maço de almeirão
Suco de limão
Sal e pimenta do reino a gosto
3 colheres (sopa) de óleo
1 cebola picadinha
1 dente de alho amassado
4 ovos

Modo de preparo:

Lave o almeirão e corte bem fino. Cozinhe em água fervente, com algumas gotas de suco de limão e sal. Escorra, apertando bem para sair toda a água. Reserve. Aqueça o óleo e doure a cebola e o alho. Junte o almeirão e deixe refogar um pouco. Bata os ovos com sal e pimenta do reino. Despeje na frigideira e mexa ligeiramente. Quando estiver dourado embaixo, vire e frite do outro lado. Sirva bem quente.

Dica: Em lugar de almeirão, você pode usar sobras de outras verduras.

Rendimento: 4 porções

Fonte: Comida e Receitas