

seara.
pois claro!



Brás de salsicha fresca

Ingredientes

- 500 gr de **Salsicha fresca Seara**
- 300 gr de batata palha
- 2 cebolas em rodela finas
- 2 dentes de alho picados
- 6 ovos ligeiramente batidos com um pingo de água
- 1 folha de louro
- 10 gr de salsa fresca finamente picada
- Azeite qb
- Pimenta preta moída no momento

Preparação

Comece por refogar a cebola com um fio de azeite em lume médio até ficar amolecida e ligeiramente crocante. Junte os alhos e a folha de louro. Acrescente as **Salsichas frescas Seara** cortadas aos pedaços e envolva bem. Deixe caramelizar e cozinhar. Quando estiverem cozinhadas, retire o louro. Adicione a batata palha e envolva de novo. De seguida, sem parar de mexer, deite os ovos sobre a mistura e deixe cozinhar. Prove e retifique o tempero com sal e pimenta a gosto. Salpique com a salsa fresca picada e sirva de imediato.

SUGESTÃO
• Pode acrescentar azeitonas pretas.

DIFICULDADE



DOSES



PREPARAÇÃO

15min



CONFEÇÃO

20min



30
min