



COOPERATIVA MULTISECTORIAL DE SERVIÇOS, CRL

TORTILHA

Receita para 4 pessoas

- 4 batatas
- 1 cebola
- 1 pimento
- 1 lata de atum
- 6 ovos
- sal, pimenta, azeite e oregãos Q.B.

Preparação:

- descascar e cortar em cubos pequenos as batatas;
- fritar ligeiramente as batatas até parecerem cozidas e reservar;
- cortar em tiras e saltear a cebola e o pimento;
- adicionar sal, pimenta e oregãos q.b. (quanto mais oregãos se colocar, mais sal se pode retirar);
- adicionar as batatas e de seguida os ovos batidos com um garfo;
- tapar a sertã e cozinhar lentamente;
- virar do outro lado e terminar a cozedura.

Servir com salada.