

Diverte-te a preparar estas receitas e não te esqueças de partilhá-las com quem mais gostas!

"Cogumelos" de ovo e tomate

- 6 ovos
- 3 tomates vermelhos redondos
- 6 folhas de alface
- maionese caseira (de azeite)

Coloca os ovos, sem partir, numa panela com água. Pede a um adulto que a ponha ao lume até ferver e deixa cozer durante 5 minutos. Pede novamente que passem os ovos para uma tigela com água fria e deixa-os arrefecer bem.

Enquanto os ovos arrefecem, corta os tomates ao meio e prepara um tabuleiro, forrando-o com as folhas de alface.

Quando os ovos estiverem frios, podes descascá-los e cortar as duas pontas para ficarem direitas e lisas.

Põe um ovo de pé sobre cada folha de alface. Em cima dos ovos, coloca uma colher de sobremesa de maionese e põe uma metade de tomate sobre cada um.

Com um palito põe várias gotinhas de maionese sobre os tomates e está pronto. Agora só falta provares!



Vais ver como é divertido preparar um delicioso e saudável prato para saboreares com os teus pais.