

## FICHA TÉCNICA

## Ovos escalfados em molho de tomate



Ingredientes Quantidade Properties Properties Quantidade	eparação
--	----------

Ovos (unid)	8	Colocar numa frigideira o azeite, a cebola, o alho, o
Cebola (g)	4494	tomate e os orégãos.
Tomate (g)	471	Acrescentar a cenoura ralada e a polpa de tomate.
Cenoura (g)	244	Fazer buracos na mistura e partir um ovo para dentro
Orégãos (g)	qb	de cada um.
Polpa de tomate (g)	20	Fazer buracos na mistura e partir um ovo para dentro
Alho (g)	qb	de cada um.
Pimenta (g)	qb	
Azeite (ml)	15	
Sal (g)	1	

Informação Nutricional (/px)		Alergéneos	
Glícidos (g)	7	Contém	Pode Conter
Dos quais açúcares adicionados (g)	0	Glúten	
Lípidos (g)	15	Crustáceos	
Dos quais saturados (g)	3	Ovo ✓	
Proteínas (g)	14	Peixe	
Fibra Dietética (g)	3	Amendoins	
Sódio (mg)	315	Soja	
Valor Calórico (Kcal)	214	Leite e Derivados	
		Frutos de Casca	
Adequação		Aipo e Derivados	
		Mostarda e derivados	
Vegetariana	✓	Sementes Sésamo	
Dieta Mediterrânica	✓	SO2 e Sulfitos	
Sugestão do chefe		Tremoços	
Alternativa		Moluscos	

## **Observações**

## Elaborado por:

Vera Ferro Lebres - Instituto Politécnico de Bragança - 0032N







