NESPRESSO | RECIPES

BAGEL NOVA-IORQUINO

20 min. Médio

MATERIAIS

Descascador, faca, assadeira, frigideiras e uma xícara **Nespresso**.

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS

INGREDIENTES

1 Bagel Com Semente De Papoula

1 Ovo Frito

1 Abacate Fatiado

200 G De Cogumelos Paris

200 G De Tomate Cereja

1 Colher De Chá De Molho De Chilli Picante

3 Batatas Doces

1 Ramo De Alecrim

Azeite De Oliva

Suco De Limão

INSPIRAÇÕES

COMO PREPARAR ESTA RECEITA?

- Pré-aqueça o forno a 180 ºC
- Descasque e fatie as batatas doces
- Distribua tudo em uma assadeira e regue com azeite de oliva e alecrim
- Asse até que estejam macias, virando-as, por aproximadamente 30 minutos
- Agora, fatie os cogumelos
- Aqueça um pouco de azeite de oliva em fogo médio e coloque os cogumelos. Adicione sal e alecrim e deixe que dourem. Depois reserve
- Aqueça mais um pouco de azeite de oliva e adicione os tomates cereja inteiros, salteie levemente e adicione o molho de chilli picante
- Depois, frite um ovo e tempere com sal e pimenta
- Corte os bagels no meio
- Sirva-os com o ovo frito e, sobre ele, coloque os cogumelos, o tomate e o abacate, com um toque de limão.
- Por fim, sirva junto das batatas doces assadas.