

CHÍCHAROS (FEIJÃO FRADE) REFOGADOS

Chícharos; Azeite; Cebola; Ovos; Sal.
Num pote faz-se um estrugido de azeite e cebola.
Deixa-se alourar a cebola. Colocam-se chícharos
e ficam a refogar mexendo sempre. Retiram-se.
À parte cozem-se ovos. Comem-se os chícharos
com ovos cozidos e cortados aos bocados. [01]

Receita cedida pela **Sr.ª Dona Silvana Maria Fernandes**