



**Petisco**

## Ovas de Peixe



### Ingredientes

1. ovas de peixe frescas
2. pimentos padrón
3. tomate fresco para acompanhar
4. sal q.b
5. azeite extra virgem q.b

Tempo: Aproximadamente 20 a 30 minutos

Dificuldade: Fácil

### Modo de Preparação

1. Cozer as ovas em água e sal de 10 a 15 minutos
2. Lavar os pimentos e levar à frigideira em azeite,
3. Saltear até a pele ficar ligeiramente queimada e colocar sal
4. Para finalizar, emprar e acompanhar com tomate



Link do vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=4SWNzzUF9gw>