



Pratos Principais Vegetarianos

## Brunch com Nuggets Vegetarianos

🕒 35 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

1 embalagem de Nuggets Vegetarianos GARDEN GOURMET  
350 g de tomate frito (estilo caseiro)  
200 g de cogumelos  
6 tomates-cereja  
4 ovos frescos  
200 g de feijão branco cozido pequeno  
1 c. de sopa de açúcar mascavado  
1 c. de sopa de salsa picada  
2 c. de sopa de azeite  
sal e pimenta q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	416,1 kcal	21%*
<b>Proteínas</b>	23,5 g	47%*
<b>Lípidos</b>	17,8 g	25%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	39,6 g	15%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Aqueça o azeite numa frigideira grande e adicione os Nuggets. Deixe-os dourar durante 2 minutos em lume brando de ambos os lados e reserve.
- 2 Na mesma frigideira, acrescente os cogumelos laminados e deixe-os cozinhar entre 8 a 10 minutos em lume brando, até que absorvam a água libertada. Deite o tomate frito, o feijão branco e o açúcar e deixe ferver.
- 3 Acrescente os nuggets e os tomates-cereja cortados ao meio.
- 4 Faça 4 espaços entre o tomate e coloque um ovo em cada um. Cubra-os e deixe cozer durante cerca de 5 minutos até que os ovos estejam prontos. Polvilhe a salsa picada e tempere com um pouco de sal e pimenta a

gosto.

- 5 Dica: Também pode ser feito com almôndegas e adicionar um pouco de malagueta picante ao fritar os cogumelos. Acompanhe com pão.