



Super Provoleta

Ingredientes:

Queijo provolone ou coalho

1 unidade

Pimentão vermelho em lata

2 fatias

Presunto cozido/de York

2 fatias

Tomate

½ unidade

Orégano

2 colheres (sopa)

Ovo

1

Sal e Pimenta do reino

a gosto

Procedimento:

Salpimentar o pimentão vermelho e colocá-lo no BigCheff. Acrescentar as fatias de presunto cozido ou de York e depois o tomate previamente picado e salpimentado. Colocar em cima o queijo provolone polvilhado com orégano. Tampar e cozinhar por 3 minutos e meio na potência alta. Desmoldar num prato deixando o pimentão vermelho na parte de cima e reservar. Caso o deseje, cozinhe um ovo no BigCheff por 50 segundos na potência alta. Desmolde e coloque-o em cima do prato anterior.

