



## Fortaia



### Ingredientes

- 250g de Salame Milano Sulita;
- 6 ovos;
- 200g de coração de alcachofra em conserva;
- 200g de queijo colonial;
- 2 dentes de alho;
- 1 colher (sopa rasa) de orégano;
- 100g de manteiga;
- Azeite de oliva;
- Sal e pimenta.



Tempo de preparo:

30 min.



Rendimento:

3 porções



### Modo de Preparo:

1. Em uma frigideira, derreta a manteiga com um fio de azeite e frite o alho finamente picado.
2. Em seguida, leve para a frigideira os corações de alcachofra, refogue por uns 3 minutos e então acrescente o salame milano Sulita cortado em cubos.
3. Refogue por mais 3 minutos.
4. Acrescente o queijo colonial e orégano.
5. Mexa por alguns instantes.
6. Leve os ovos mexidos já com o sal e pimenta incorporados junto à mistura.
8. Diminua o fogo e mexa devagar até o ponto dos ovos de sua preferência.



### Dica:

Fio de azeite de oliva junto à manteiga tem a finalidade de não deixar que a manteiga queime.