



# Ovos Benedict com molho Holandês



Categoria  
Brunch



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Médio



Custo  
Médio




Com quem?  
A dois



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

 150ml Gallo Azeite Virgem Extra

 50ml Gallo Vinagre de Vinho Branco

- 4 ovos
- 1 gema de ovo
- 4 fatias de pão de centeio
- 100g espinafres em folha
- QB sal e pimenta preta
- QB piri-piri

## Modo de preparação

1

Coloque num tacho ao lume água e 40ml do Gallo Vinagre de Vinho Branco.

2

Quando levantar fervura, faça um remoinho com a ajuda de umas varas, e no centro deite o ovo para escalfar durante cerca de 3 minutos.

3

De seguida, retire o ovo para uma tigela com água fria, para parar a cozedura e retirar o sabor do vinagre.

4

Repita o processo em todos os ovos.

5

Para o molho, misture numa tigela a gema, o restante Gallo Vinagre de Vinho Branco e um pouco de pimenta preta.

6

Coloque em banho maria e continue a bater até a gema começar a cozinhar.

7

Nessa altura deite uma colher de sopa de água quente e de seguida 120ml de Gallo Azeite Virgem Extra em fio, batendo sempre até obter um molho espesso e homogêneo.

8

Por último, salteie os espinafres temperados com sal e pimenta no restante Gallo Azeite Virgem Extra e coloque por cima do pão torrado, depois os ovos escalfados e finalmente o molho por cima.

9

Sirva os ovos com umas gotas de pimenta, para ativar os sabores.

### Produtos utilizados



*Virgem Extra*  
Azeite Virgem Extra



*Vinho Branco*  
Vinagre

### Veja também

---

Brunch Rápido Fácil

*Croissants com abacate, bacon e ovo escalfado*

---

Brunch Rápido Fácil

*Tostada com tomate e ovo frito*

---

Brunch Demorado Médio

*Waffles de legumes com tomate e abacate*

---

Brunch Médio Fácil

*Gnocchi com cogumelos e queijo parmesão*

---

Brunch Rápido Fácil

*Quadrados folhados de cebola e queijo*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide