Ovos de codorna recheados

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Páscoa	Médio	Médio	Médio	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

- 40ml de Gallo Azeite Extra Virgem Azeitonas Verdes Fatiadas
- 50gr de Gallo Pimenta À Base de Azeite Gallo Original
-

- 12 ovos de codorna
- 5gr de cebolinha
- 50gr de pimentão morrone
- 2 ovos
- 100gr de farinha
- 100gr de pão ralado

1. Comece por cozinhar os ovos em água abundante durante cerca de 5 minutos (a contar desde que a água ferve).
2. Em seguida, abra os ovos de codorna ao meio e separe a gema em uma tigela, reservando as metades na geladeira.
3. Com um garfo, desfaça a gema e depois junte o pimentão bem picadinho, as azeitonas também picadas e a cebolinha em rodelas finas.
4. Misture tudo muito bem, utilizando Gallo Azeite Extra Virgem Reserva para ligar os ingredientes.
5. Em seguida, recheie as metades do ovo com a mistura anterior, e leve novamente à geladeira por 15 minutos.
6. Prepare um prato com a farinha, outro com os ovos batidos e outro com o pão ralado.
7. Passe os ovos pela farinha, ovo e pão ralado e volte a colocar na geladeira por mais 10 minutos.
8. Esquente o azeite e frite os ovos.

Dicas do Chef

Sirva os ovos com molho de tomate à parte, e adicione umas gotas de Pimenta com Azeite Gallo, de acordo com a sua preferência.

Produtos utilizados

Azeitonas Verdes Fatiadas

Sem Conservantes

Pimenta À Base de Azeite Gallo Original

Pimenta À Base de Azeite

Veja também

Carne *Rápido* *Fácil*

Pizza de presunto com rúcula

Carne *Médio* *Fácil*

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne *Médio* *Fácil*

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne *Demorado* *Fácil*

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne *Demorado* *Fácil*

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide