



Huevos de codorniz rellenos



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Medio



Com quem?

Con amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



40ml Gallo Aceite Virgen
Extra Reserva



50gr de Gallo Aceitunas
Verdes Rodajas

- Gallo Piri-Piri Original o Extra Fuerte
- 12 huevos de codorniz
- 5gr cebollín
- 50gr pimiento Morrone
- 2 huevos
- 100gr harina
- 100gr pan rallado

1

Comience por cocer los huevos en agua abundante durante cerca de 5 minutos (a contar desde que el agua hierva).

2

Enseguida, abra los huevos de codorniz a la mitad y retire la yema dentro de un recipiente, reservando las mitades en frío.

3

Con un tenedor, deshaga la yema y después junte el pimiento bien cortado, las aceitunas también cortadas y el cebollín en rebanadas finas.

4

Mezcle todo muy bien, utilizando aceite para juntar los ingredientes.

5

Enseguida, rechellene las mitades del huevo con el preparado anterior, y lleve nuevamente al frío por 15 minutos.

6

Prepare un plato con la harina, otro con los huevos batidos y otro con el pan rayado.

7

Pase los huevos por la harina, huevo y pan rallado y vuelva a colocar en el frío por 10 minutos mas.

8

Caliente el aceite y frite los huevos.



Dicas do Chef

Sirva os ovos com molho de tomate à parte, e adicione umas gotas de Gallo Piri-Piri Original ou Gallo Piri-Piri Extra Forte, de acordo com a sua preferência.

Produtos utilizados



Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra



Verdes Rodajas

Aceitunas

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