



Ovos recheados



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Econômico



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



120ml Gallo Azeite de Oliva
Tipo Único

- 4 ovos cozidos
- 8 ovos
- 300g de atum em lata
- 200g de farinha
- 200g de pão ralado
- Salsa, a gosto

Modo de preparo

1

Escorra o atum da lata.

2

De seguida, abra o ovo cozido no sentido do comprimento e retire a gema.

3

Misture a gema cozida com o atum criando uma pasta espessa e coloque esta mistura no lugar da gema.

4

Passa o ovo recheado na farinha, ovos batidos e pão ralado.

5

Frite em Gallo Azeite de Oliva tipo Único até obter a cor desejada.

6

Por fim, polvilhe com salsa picada e sirva morno ou frio.

Produtos utilizados



Azeite de Oliva Tipo Único

Azeite de Oliva

Veja também

 Vegetariano  Médio  Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Burrata frita com salada de tomate

 Entradas e Petiscos  Rápido  Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Tataki de atum com molho picante

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Vol au vents de cogumelos com balsâmico



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide