# Migas de espargos com linguiça

| Categoria | Tempo de preparação | Dificuldade | Custo | Com quem? | Nº de pessoas |
|---|---|---|---|---|---|
| Entradas e Petiscos | Médio | Médio | Médio | Com amigos | 4 pessoas |

## Ingredientes

- Q.b. Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Planícies do Sul
- 250g de espargos
- 1 pão alentejano
- 2 gemas
- 2 dentes de alho picados
- 2 linguiças
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

## Modo de preparação

1. Lave os espargos e corte a parte mais dura dos talos. Coza em água a ferver com sal durante 5 minutos. Escorra e reserve a água
2. Corte o pão em pedaços e regue-os com a água dos espargos. Deixe amolecer, escorra o excesso e desfaça o pão com as mãos
3. Corte as linguiças às rodelas e frite num pouco de Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Planícies do Sul até douradas. Junte o alho e salteie durante mais 1 minuto
4. Deite a gordura e os alhos da linguiça por cima do pão, assim como os espargos em pedaços pequenos. Reserve alguns pedaços de espargos para a decoração
5. Aqueça um pouco de Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Planícies do Sul na mesma frigideira da linguiça, adicione o pão e deixe aquecer até fritar bem
6. Tempere com sal e pimenta e adicione as gemas de forma a ligar tudo muito bem
7. Tente fazer um rolo de forma a que fique corado por fora

8 Com a ajuda de duas colheres faça uns quenelles, como se fossem pasteis de bacalhau e volte a passar pela frigideira

9 Por fim, decore com a linguiça em fatias e os espargos reservados

*Produtos utilizados*

*Seleção Planícies do Sul*

Azeite Virgem Extra

*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*

GALLO

*Mais receitas em*

*www.galloportugal.com*

*© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide*