



Ovos de codorniz recheados



Categoria

Receitas de Páscoa



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



40ml de Azeite Gallo Extra
Virgem Reserva

- 50gr de Gallo Azeitonas Verdes Fatiadas
- Gallo Piri-Piri Original ou Extra Forte a gosto
- 12 ovos de codorniz
- 5gr de cebolo
- 50gr de pimento morrone
- Ovos (2 un.)
- 100gr de farinha
- 100gr de pão ralado

1

Comece por cozer os ovos em água abundante durante cerca de 5 minutos (a contar desde que a água ferve).

2

De seguida, abra os ovos de codorniz ao meio e retire a gema para dentro de uma tigela, reservando as metades no frio.

3

Com um garfo, desfaça a gema e depois junte o pimento bem picadinho, as azeitonas também picadas e o cebolo em rodelas finas.

4

Misture tudo muito bem, utilizando Gallo Azeite Virgem Extra Reserva para ligar os ingredientes.

5

De seguida, recheie as metades do ovo com o preparado anterior, e leve novamente ao frio 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 no frio por mais 10 minutos.

8

Aqueça o azeite e frite os ovos.



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

Azeite Virgem Extra

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