

Ovos de codorniz 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 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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide