



Ovos de codorna 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 Gallo Azeite Extra
Virgem Azeitonas Verdes
Fatiadas



50gr de Gallo Pimenta À
Base de Azeite Gallo
Original



- 12 ovos de codorna
- 5gr de cebolinha
- 50gr de pimentão morrone
- 2 ovos
- 100gr de farinha
- 100gr de pão ralado

1

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

2

Em seguida, abra os ovos de codorna ao meio e separe a gema em uma tigela, reservando as metades na geladeira.

3

Com um garfo, desfaça a gema e depois junte o pimentão bem picadinho, as azeitonas também picadas e a cebolinha em rodela finas.

4

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

5

Em seguida, recheie as metades do ovo com a mistura anterior, e leve novamente à geladeira 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 na geladeira por mais 10 minutos.

8

Esquente o azeite e frite os ovos.



Dicas do Chef

Sirva os ovos com molho de tomate à parte, e adicione umas gotas de Pimenta com Azeite Gallo, de acordo com a sua preferência.

Produtos utilizados



Azeitonas Verdes Fatiadas
Sem Conservantes



Pimenta À Base de Azeite
Gallo Original
Pimenta À Base de Azeite



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