



# Espargos com ovos quentes e bacon



**Categoria**  
Brunch



**Tempo de preparação**  
Rápido



**Dificuldade**  
Médio



**Custo**  
Médio



**Com quem?**  
A dois



**Nº de pessoas**  
4 pessoas

## Ingredientes



6 colheres de sopa de  
Gallo Azeite Virgem Extra  
Reserva

- 20 espargos verdes
- 8 fatias de bacon
- 4 ovos
- 50g de queijo parmesão
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta

## Modo de preparação

1

Comece por dividir os espargos, fazendo 4 molhos, e enrole em volta de cada um deles duas fatias de bacon.

2

Regue com metade do azeite e tempere com flor de sal e pimenta a gosto.

3

Leve ao forno pré-aquecido a 190°C, por 12 minutos.

4

De seguida, escalfe os ovos: coloque água a borbulhar numa frigideira alta, juntando umas gotas de vinagre. Coloque uma colher de sopa dentro da frigideira e abra um ovo para dentro da mesma. Deixe cozinhar por cerca de 2 minutos. Depois retire o ovo com a colher, reserve, e repita o mesmo processo para os restantes ovos.

5

Sirva os espargos colocando os ovos por cima do bacon, e adicionando lascas de queijo parmesão, o restante azeite, flor de sal e pimenta a gosto.

## Produtos utilizados



*Reserva*  
Azeite Virgem Extra

Veja também

---

 Brunch  Rápido  Fácil

*Croissants com abacate, bacon e ovo escalfado*

---

 Brunch  Rápido  Fácil

*Tostada com tomate e ovo frito*

---

 Brunch  Demorado  Médio

*Waffles de legumes com tomate e abacate*

---

 Brunch  Médio  Fácil

*Gnocchi com cogumelos e queijo parmesão*

---

 Brunch  Médio  Médio

*Espargos com salmão e ovo escalfado*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide