



# Espargos com salmão e ovo escalfado



  
Categoria  
Brunch

  
Tempo de preparação  
Médio

  
Dificuldade  
Médio

  
Custo  
Médio

  
Com quem?  
A dois

  
Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

 Q.b. de Gallo Trufa

 1 colher de sopa de Gallo Vinagre de Vinho Branco

- 2 molhos de espargos
- 4 ovos
- 200g de salmão fumado
- 4 pães pequenos
- Q.b. de cebolinho picado
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta rosa

## Modo de Preparação

1 Escalde os espargos em água a ferver por 3 minutos.

2 Numa frigideira alta, coloque água com cerca de dois dedos de altura.

3 Quando a água estiver a ferver, adicione o vinagre.

4 Coloque na água uma colher grande, e abra os ovos um a um, para dentro da colher. Cuidadosamente retire a colher e puxe a clara para cima da gema.

5 Deixe cozinhar lentamente, até obter um ovo escalfado a seu gosto.

6 Torre ligeiramente os pães, corte-os em duas metades e reserve as metades de cima. Disponha por cima da parte de baixo dos pães o salmão, em seguida os espargos e por último, o ovo.

7 Tempere com cebolinho, flor de sal, pimenta rosa e com um fio de Gallo Trufa.

## Produtos utilizados



*Trufa*

Outros Produtos



*Vinho Branco*

Vinagre de Uso Diário

## 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 Rápido Fácil

*Quadrados folhados de cebola e queijo*

---



Mais receitas em

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

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide