



Espargos brancos cozidos e servidos com molho tipo holandês



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
A dois



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

1dl+20ml Vinagre de Vinho Branco

- 400g Espargos brancos
- 4 Gemas de ovo
- Q.b Sal grosso
- Q.b Pimenta de moelho

Modo de preparação

1

Limpar os pés dos espargos com o descascador de cenoura.

2

Cozer em água 1dl de Vinagre de Sidra Gallo e sal grosso.

3

Depois de cozidos conservam-se neste caldo.

4

-

5

Para o molho:

6

Juntar em tijela pirex com fundo redondo, as gemas e o restante Vinagre de Sidra Gallo.

7

Em banho-maria, com ajuda de varas, mexer bem até obter massa espessa (tipo gemada).

8

Retirar do banho-maria, deixar arrefecer um pouco e adicionar o Azeite Gallo Suave em fio, mexendo sempre com as varas. O molho obtido deverá ter a consistência de uma maionese.

Produtos utilizados



Vinho Branco

Vinagre

Veja também

✖ Vegetariano ⓘ Médio 🍗 Fácil

Couscous de verão com feta e limão

✖ Vegetariano ⓘ Rápido 🍗 Fácil

Quinoa com abóbora, espinafres e romã

✖ Vegetariano ⓘ Médio 🍗 Fácil

Pizza de cogumelos e trufas

✖ Vegetariano ⓘ Médio 🍗 Fácil

Tofu picante com alga nori

✖ Vegetariano ⓘ Médio 🍗 Fácil

Falafel



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide