



## 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 moinho

### 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  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**

---

 Vegetariano  Médio  Fácil

**Hummus com azeitonas e queijo de cabra**

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide