



Ovos Benedict com molho Holandês



Categoria
Brunch



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Médio



Custo
Médio




Com quem?
A dois



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 150ml Gallo Azeite Virgem Extra

 50ml Gallo Vinagre de Vinho Branco

- 4 ovos
- 1 gema de ovo
- 4 fatias de pão de centeio
- 100g espinafres em folha
- QB sal e pimenta preta
- QB piri-piri

Modo de preparação

1

Coloque num tacho ao lume água e 40ml do Gallo Vinagre de Vinho Branco.

2

Quando levantar fervura, faça um remoinho com a ajuda de umas varas, e no centro deite o ovo para escalfar durante cerca de 3 minutos.

3

De seguida, retire o ovo para uma tigela com água fria, para parar a cozedura e retirar o sabor do vinagre.

4

Repita o processo em todos os ovos.

5

Para o molho, misture numa tigela a gema, o restante Gallo Vinagre de Vinho Branco e um pouco de pimenta preta.

6

Coloque em banho maria e continue a bater até a gema começar a cozinhar.

7

Nessa altura deite uma colher de sopa de água quente e de seguida 120ml de Gallo Azeite Virgem Extra em fio, batendo sempre até obter um molho espesso e homogêneo.

8

Por último, salteie os espinafres temperados com sal e pimenta no restante Gallo Azeite Virgem Extra e coloque por cima do pão torrado, depois os ovos escalfados e finalmente o molho por cima.

9

Sirva os ovos com umas gotas de pimenta, para ativar os sabores.

Produtos utilizados



Virgem Extra
Azeite Virgem Extra



Vinho Branco
Vinagre

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide