



# Ovos de codorna recheados



Categoria

Receitas de Páscoa



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?


Com amigos




Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes

 40ml de Gallo Azeite Extra Virgem Azeitonas Verdes Fatiadas

 50gr de Gallo Pimenta À Base de Azeite Gallo Original



- 12 ovos de codorna
- 5gr de cebolinha
- 50gr de pimentão morrone
- 2 ovos
- 100gr de farinha
- 100gr de pão ralado

1

Comece por cozinhar os ovos em água abundante durante cerca de 5 minutos (a contar desde que a água ferve).

2

Em seguida, abra os ovos de codorna ao meio e separe a gema em uma tigela, reservando as metades na geladeira.

3

Com um garfo, desfaça a gema e depois junte o pimentão bem picadinho, as azeitonas também picadas e a cebolinha em rodelas finas.

4

Misture tudo muito bem, utilizando Gallo Azeite Extra Virgem Reserva para ligar os ingredientes.

5

Em seguida, recheie as metades do ovo com a mistura anterior, e leve novamente à geladeira por 15 minutos.

6

Prepare um prato com a farinha, outro com os ovos batidos e outro com o pão ralado.

7

Passe os ovos pela farinha, ovo e pão ralado e volte a colocar na geladeira por mais 10 minutos.

8

Esquente o azeite e frite os ovos.



#### Dicas do Chef

Sirva os ovos com molho de tomate à parte, e adicione umas gotas de Pimenta com Azeite Gallo, de acordo com a sua preferência.

#### Produtos utilizados



*Azeitonas Verdes Fatiadas*  
Sem Conservantes



*Pimenta À Base de Azeite*  
*Gallo Original*  
Pimenta À Base de Azeite



#### Veja também

Carne Rápido Fácil

*Pizza de presunto com rúcula*

Carne Médio Fácil

*Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate*

Carne Médio Fácil

*Espetadas de frango com molho de amendoim*

Carne Demorado Fácil

*Perna de cabrito em crosta de ervas*

Carne Demorado Fácil

*Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos*



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide