Huevos de codorniz rellenos

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Médio	Médio	Medio	Con amigos	4 pessoas

Ingredientes

- 40ml Gallo Aceite Virgen Extra Reserva
- 50gr de Gallo Aceitunas Verdes Rodajas
- Gallo Piri-Piri Original o Extra Fuerte
- 12 huevos de codorniz
- 5gr cebollín
- 50gr pimiento Morrone
- 2 huevos
- 100gr harina
- 100gr pan rallado

1. Comience por cocer los huevos en agua abundante durante cerca de 5 minutos (a contar desde que el agua hierve).
2. Enseguida, abra los huevos de codorniz a la mitad y retire la yema dentro de un recipiente, reservando las mitades en frio.
3. Con un tenedor, deshaga la yema y después junte el pimiento bien cortado, las aceitunas también cortadas y el cebollín en rebanadas finas.
4. Mezcle todo muy bien, utilizando aceite para juntar los ingredientes.
5. Enseguida, rechellene las mitades del huevo con el preparado anterior, y lleve nuevamente al frio por 15 minutos.
6. Prepare un plato con la harina, otro con los huevos batidos y otro con el pan rayado.
7. Pase los huevos por la harina, huevo y pan rallado y vuleva a colocar en el frio por 10 minutos mas.
8. Caliente el aceite y frite los huevos.

Dicas do Chef

Sirva os ovos com molho de tomate à parte, e adicione umas gotas de Gallo Piri-Piri Original ou Gallo Piri-Piri Extra Forte, de acordo com a sua preferência.

Produtos utilizados

Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra

Verdes Rodajas

Aceitunas

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide