



Oeufs de caille farcis



Categoria

Receitas de Páscoa



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Intermédiaire



Com quem?

Entre amis



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



40ml Gallo Huile d'Olive
Vierge Extra Reserva



Gallo Original

- 50gr Gallo Olives Vertes Tranchées
- 12 oeufs de caille
- 5gr oignon vert
- 50gr poivron rouge rôti
- Oeufs (2 un.)
- 100gr farine
- 100gr chapelure

1

Commencez par cuire les œufs dans de l'eau abondante pendant environ 5 minutes (depuis le moment où l'eau commence à bouillir).

2

Ensuite, ouvrez les œufs de caille au milieu, retirez les jaunes et mettez-les dans un bol. Mettez les moitiés au froid.

3

A l'aide d'une fourchette, écrasez les jaunes d'œuf et ajoutez le poivron rouge rôti bien émincé, les olives également émincées et l'oignon vert en rondelles fines.

4

Mélangez tout très bien en se servant de l'huile l'olive pour relier les ingrédients.

5

Ensuite, farcissez les moitiés d'œufs avec cette farce et mettez à nouveau au froid pendant 15 minutes.

6

Préparez une assiette avec la farine, une autre avec les œufs battus et une autre avec la chapelure.

7

Passez les œufs par la farine, l'œuf et la chapelure et mettez à nouveau au froid pendant 10 minutes de plus.

8

Chauffez l'huile d'olive et faites frire les œufs.



Dicas do Chef

Servez les œufs avec une sauce tomate de côté et ajoutez quelques gouttes de Gallo Piment Rouge Original, selon votre préférence.

Produtos utilizados



Reserva

Huile d'Olive Vierge Extra



Original

Pili-pili



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide