



Espargos com ovos quentes e bacon



Categoria
Brunch



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
A dois



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

6 colheres de sopa de
Gallo Azeite Virgem Extra
Reserva

- 20 espargos verdes
- 8 fatias de bacon
- 4 ovos
- 50g de queijo parmesão
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1

Comece por dividir os espargos, fazendo 4 molhos, e enrole em volta de cada um deles duas fatias de bacon.

2

Regue com metade do azeite e tempere com flor de sal e pimenta a gosto.

3

Leve ao forno pré-aquecido a 190°C, por 12 minutos.

4

De seguida, escalfe os ovos: coloque água a borbulhar numa frigideira alta, juntando umas gotas de vinagre. Coloque uma colher de sopa dentro da frigideira e abra um ovo para dentro da mesma. Deixe cozinhar por cerca de 2 minutos. Depois retire o ovo com a colher, reserve, e repita o mesmo processo para os restantes ovos.

5

Sirva os espargos colocando os ovos por cima do bacon, e adicionando lascas de queijo parmesão, o restante azeite, flor de sal e pimenta a gosto.

Produtos utilizados



Reserva
Azeite Virgem Extra

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