



Espargos com salmão e ovo escalfado



Categoria
Brunch



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
A dois



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

Q.b. de Gallo com Aroma de Trufa

1 colher de sopa de Gallo Vinagre de Vinho Branco

- 2 molhos de espargos
- 4 ovos
- 200g de salmão fumado
- 4 pães pequenos
- Q.b. de cebolinho picado
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta rosa

Modo de Preparação

1

Esalde os espargos em água a ferver por 3 minutos.

2

Numa frigideira alta, coloque água com cerca de dois dedos de altura.

3

Quando a água estiver a ferver, adicione o vinagre.

4

Coloque na água uma colher grande, e abra os ovos um a um, para dentro da colher. Cuidadosamente retire a colher e puxe a clara para cima da gema.

5

Deixe cozinhar lentamente, até obter um ovo escalfado a seu gosto.

6

Torre ligeiramente os pães, corte-os em duas metades e reserve as metades de cima. Disponha por cima da parte de baixo dos pães o salmão, em seguida os espargos e por último, o ovo.

7

Tempere com cebolinho, flor de sal, pimenta rosa e com um fio de Gallo com Aroma de Trufa.

Produtos utilizados



Trufa

Outros Produtos



Vinho Branco

Vinagre de Vinho

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 Rápido Médio

Espargos com ovos quentes e bacon



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide