



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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide