



Ovos recheados



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Econômico



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

 120ml Gallo Suave

- 4 ovos cozidos
- 8 ovos
- 300g de atum em lata
- 200g de farinha
- 200g de pão ralado
- Salsa, a gosto

Modo de preparo

1

Escorra o atum da lata.

2

De seguida, abra o ovo cozido no sentido do comprimento e retire a gema.

3

Misture a gema cozida com o atum criando uma pasta espessa e coloque esta mistura no lugar da gema.

4

Passa o ovo recheado na farinha, ovos batidos e pão ralado.

5

Frite em Gallo Azeite de Olica tipo Único até obter a cor desejada.

6

Por fim, polvilhe com salsa picada e sirva morno ou frio.

Produtos utilizados



Suave

Azeite de Oliva Tipo Único

Veja também

🍷 Entradas e Petiscos 🕒 Rápido 🟢 Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

🍷 Entradas e Petiscos 🕒 Médio 🟢 Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

🌱 Vegetariano 🕒 Médio 🟢 Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

🍷 Entradas e Petiscos 🕒 Médio 🟢 Fácil

Burrata frita com salada de tomate

🍷 Entradas e Petiscos 🕒 Rápido 🟢 Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide