Ovos Benedict com molho Holandês

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Brunch	Médio	Médio	Médio	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- 150ml de Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Clássico
- 50ml de Gallo Vinagre de Vinho Branco
- 4 ovos
- 1 gema de ovo
- 4 fatias de pão de centeio
- 100g espinafres em folha
- Sal e pimenta do reino moída, a gosto

Modo de preparação

1. Coloque em uma panela em fogo baixo a água e 40ml do vinagre. Quando começar a ferver, faça um remoinho com a ajuda de umas varas, e no centro deite o ovo para escalfar durante cerca de 3 minutos.

2. Em seguida, retire o ovo e coloque em uma tigela com água fria, para parar o cozimento. Repita o processo em todos os ovos.

3. Para o molho, misture em uma tigela a gema, o restante do vinagre e um pouco de pimenta do reino moída. Coloque em banho maria e continue batendo até que a gema comece a cozinhar; Nessa altura, acrescente uma colher de sopa de água quente e em seguida 120ml de Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Clássico, batendo sempre até obter um molho espesso e homogêneo.

4. Por último, salteie os espinafres temperados com sal e pimenta no restante do azeite. Logo após, coloque por cima do pão torrado, depois os ovos e o molho por cima. Sirva com a pimenta com Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Clássico a gosto, para ativar os sabores.

Produtos utilizados

Clássico

Vinho Branco

Azeite de Oliva Extra Virgem Vinagre

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide