Ovos turcos

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Médio	Fácil	Económico	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

- Q.b. de Azeite Gallo Aromatizado de Limão
- 2 colheres de sopa de hortelã picada
- 2 colheres de sopa de salsa picada
- 2 dentes de alho
- 300g de iogurte grego
- 4 ovos
- Q.b. de vinagre Gallo
- Q.b. de pó de malagueta
- 2 pães pita
- 1 colher de chá de paprika

Modo de preparação

1. Numa taça misture as ervas com os dentes de alho esmagado e o iogurte.
2. Coloque num prato.
3. Numa frigideira alta, aqueça água juntamente com um pouco de vinagre e quando estiver a borbulhar ligeiramente, abra os ovos para dentro da frigideira e escalfe lentamente.
4. Torre a o pão pita e corte em metades.
5. Sirva os ovos por cima iogurte, polvilhe com as especiarias e termine com um fio de Azeite Gallo Aromatizado de Limão.

Produtos utilizados

Limão

Outros Produtos

Veja também

Entradas e Petiscos *Rápido* *Fácil*

Lasanha de Verão

Entradas e Petiscos *Rápido* *Fácil*

Tártaro de legumes com cavala

Entradas e Petiscos *Rápido* *Fácil*

Tártaro de Melão

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

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide