



Migas de espargos com linguiça



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Q.b. Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Planícies do Sul

- 250g de espargos
- 1 pão alentejano
- 2 gemas
- 2 dentes de alho picados
- 2 linguiças
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1

Lave os espargos e corte a parte mais dura dos talos. Coza em água a ferver com sal durante 5 minutos. Escorra e reserve a água

2

Corte o pão em pedaços e regue-os com a água dos espargos. Deixe amolecer, escorra o excesso e desfaça o pão com as mãos

3

Corte as linguiças às rodelas e frite num pouco de Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Planícies do Sul até douradas. Junte o alho e salteie durante mais 1 minuto

4

Deite a gordura e os alhos da linguiça por cima do pão, assim como os espargos em pedaços pequenos. Reserve alguns pedaços de espargos para a decoração

5

Aqueça um pouco de Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Planícies do Sul na mesma frigideira da linguiça, adicione o pão e deixe aquecer até fritar bem

6

Tempere com sal e pimenta e adicione as gemas de forma a ligar tudo muito bem

7

Tente fazer um rolo de forma a que fique corado por fora

8

Com a ajuda de duas colheres faça uns quenelles, como se fossem pasteis de bacalhau e volte a passar pela frigideira

9

Por fim, decore com a linguiça em fatias e os espargos reservados

Produtos utilizados



Seleção Planícies do Sul

Azeite Virgem Extra

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