



# Alheira com ovo e grelos



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

A dois



Nº de pessoas

2 pessoas

## Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Virgem  
Extra Seleção Socalcos do  
Norte

- 100g de broa
- 1 alheira
- 0,5 cebolas
- 1 dente de alho
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- 150g de grelos congelados
- 2 ovos de codorniz

## Modo de preparação

1

Retire a pele à alheira e coza os grelos em água a ferver com sal

2

Numa frigideira, refogue em Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Socalcos do Norte a cebola e o alho picados

3

Adicione os grelo, a alheira e desfaça ligeiramente

4

Junte a broa desfeita e tempere com sal e pimenta

5

Vá misturando, se achar que está muito seco adicione aos poucos a água de cozer os grelos

6

Noutra frigideira untada com Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Socalcos do Norte frite os ovos

7

Sirva a mistura de alheira num aro com o ovo por cima. Termine com um pouco de pimenta.

## Produtos utilizados



### *Seleção Socalcos do Norte*

Azeite Virgem Extra

## Veja também

---

 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***

---

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

***Tataki de atum com molho picante***

---

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

***Vol au vents de cogumelos com balsâmico***

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide