



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

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