



Ovos benedict com molho Holandês



Categoria
Brunch



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
A dois



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



150ml de Gallo Azeite Extra
Virgem Gourmet



50ml de Gallo Vinagre de
Vinho Branco



Q.b. de Gallo Piri-Piri
Original

- 4 ovos
- 1 gema de ovo
- 4 fatias de pão de centeio
- 100g espinafres em folha
- Q.b. de sal e pimenta preta

Modo de preparação

1

Coloque num tacho ao lume água e 40ml de Gallo Vinagre de Vinho Branco.

2

Quando levantar fervura, faça um remoinho com a ajuda de umas varas, e no centro deite o ovo para escalfar durante cerca de 3 minutos.

3

De seguida, retire o ovo para uma tigela com água fria, para parar a cozedura e retirar o sabor do Gallo Vinagre de Vinho Branco.

4

Repita o processo em todos os ovos.

5

Para o molho, misture numa tigela a gema, o restante Gallo Vinagre de Vinho Branco e um pouco de pimenta preta.

6

Coloque em banho maria e continue a bater até a gema começar a cozinhar.

7

Nessa altura deite uma colher de sopa de água quente e de seguida 120ml de Gallo Azeite Extra Virgem Clássico em fio, batendo sempre até obter um molho espesso e homogéneo.

8

Por último, salteie os espinafres temperados com sal e pimenta no restante Gallo Azeite Extra Virgem Clássico e coloque por cima do pão torrado, depois os ovos escalfados e finalmente o molho por cima.

9

Sirva os ovos com umas gotas de Gallo Piri-Piri Original, para ativar os sabores.

Produtos utilizados



Gourmet
Azeite Virgem Extra



Vinho Branco
Vinagre de Vinho



Original
Piri-Piri com Azeite

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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide