Ovos Benedict com molho Holandês

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Brunch	Rápido	Médio	Médio	A dois	4 pessoas

Ingredientes

- 150ml Gallo Azeite Virgem Extra
- 50ml Gallo Vinagre de Vinho Branco
- 4 ovos
- 1 gema de ovo
- 4 fatias de pão de centeio
- 100g espinafres em folha
- QB sal e pimenta preta
- QB piri-piri

Modo de preparação

1. Coloque num tacho ao lume água e 40ml do 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 vinagre.
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 Virgem Extra 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 Virgem Extra 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 pimenta, para ativar os sabores.

Produtos utilizados

Virgem Extra

Azeite Virgem Extra

Vinho Branco

Vinagre

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