



## Ovos recheados



Dificuldade
Médio

Custo
Econômico

Com quem?

Nº de pessoas 4 pessoas

## Ingredientes



- 4 ovos cozidos
- 8 nvns
- 300g de atum em lata
- 200g de farinha
- 200g de pão ralado
- Salsa, a gosto

## $Modo\ de\ preparo$

De seguida, abra o ovo cozido no sentido do comprimento e retire a gema.

Misture a gema cozida com o atum criando uma pasta espessa e coloque esta mistura no lugar da gema.

Passe o ovo recheado na farinha, ovos batidos e pão ralado.

Frite em Gallo Azeite de Olica tipo Único até obter a cor desejada.

Por fim, polvilhe com salsa picada e sirva morno ou frio.

## $Produtos\ utilizados$



Suave
Azeite de Oliva Tipo Único

Veja também

Ø Entradas e Petiscos ⊙ Rápido 🚥 Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

爲 Entradas e Petiscos ② Médio € Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

💋 Vegetariano 🕖 Médio 🚥 Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

Ø Entradas e Petiscos ⊙ Médio • Fácil

Burrata frita com salada de tomate

爲 Entradas e Petiscos ② Rápido 🚥 Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide