



Ovos turcos

Categoria Entradas e Petiscos	Tempo de preparação Médio	Dificuldade Fácil	Custo Económico	Com quem? Com amigos	Nº de pessoas 4 pessoas
---	-------------------------------------	-----------------------------	---------------------------	--------------------------------	-----------------------------------

Ingredientes

Q.b. de Azeite Gallo
Aromatizado de Limão

- 2 colheres de sopa de hortelã picada
- 2 colheres de sopa de salsa picada
- 2 dentes de alho
- 300g de iogurte grego
- 4 ovos
- Q.b. de vinagre Gallo
- Q.b. de pó de malagueta
- 2 pães pita
- 1 colher de chá de paprika

Modo de preparação

1

Numa taça misture as ervas com os dentes de alho esmagado e o iogurte.

2

Coloque num prato.

3

Numa frigideira alta, aqueça água juntamente com um pouco de vinagre e quando estiver a borbulhar ligeiramente, abra os ovos para dentro da frigideira e escalfe lentamente.

4

Torre a o pão pita e corte em metades.

5

Sirva os ovos por cima iogurte, polvilhe com as especiarias e termine com um fio de Azeite Gallo Aromatizado de Limão.

Produtos utilizados



Limão

Outros Produtos

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