

# OVOS VERDES COM ATUM



## INGREDIENTES

- 6 OVOS COZIDOS
- SALSA PICADA Q.B.
- 1 LATA ATUM ESCORRIDA
- AZEITE Q.B.
- VINAGRE Q.B.
- SAL Q.B.
- OVO BATIDO
- FARINHA Q.B.

## CONFEÇÃO

1. Colocar os ovos no cesto e programar cozedura vapor P1 18 min.

---
2. Reservar.

---
3. Colocar na taça a salsa com o atum e programar vel 12 1 min.

---
4. Descascar os ovos, partir em metades e retirar a gema.

---
5. Reservar as metades das claras cozidas.

---
6. Na taça adicionar à mistura da salsa e atum, as gemas um fio de azeite, sal q.b. e vinagre q.b. ( a gosto ) e programar vel 12 mais 1 min.

---
7. Preencher as metades das claras com este patê.

---
8. Passas primeiro por farinha e depois por ovo batido e fritar até ficarem loirinhos.

---