

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.
