

OVOS RECHEADOS COM PATÉ



INGREDIENTES

- 5 OVOS
- 2 LATAS DE ATUM
- 350 G QUEIJO-CREME
- SAL E PIMENTA Q.B.
- SALSA

CONFEÇÃO

1. Colocar 0.7 l de água com os ovos na taça sem acessório 100°C, 15 minutos no programa vapor.

2. Descascar os ovos e cortar em metades. Reservar a clara.

3. Colocar na taça limpa, os restantes ingredientes e triturar a gosto, no meu caso 15 seg., vel 8. Com um saco pasteleiro recheiar a clara.

5. Rectificar e se necessário, adicionar mais atum ou queijo-creme. Pode utilizar-se outra proteína a gosto (salmão fumado fica excelente).
