

OVOS RECHEADOS



CONFEÇÃO

1. Coloque os ovos na taça e cubra-os com água fria deixe-os cozinhar durante 8 minutos a 100°C. Deixe os ovos esfriar numa tigela à parte com água fria.
2. Escorra a água e coloque a lâmina picadora na taça, pique o atum, as alcaparras e as anchovas durante 10 segundos na velocidade 10.
3. Descasque os ovos, corte-os ao meio longitudinalmente e adicione as gemas ao preparado da taça. Adicione a maionese e misture durante 10 segundos na velocidade 6.
4. Coloque a mistura num saco de pasteleiro e preencha os ovos. Decore com um pouco de salsa ou cebo-linho picado e sirva.

INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 80 G DE ATUM ESCORRIDO
- 1 COLHER DE SOPA DE ALCAPARRAS SALGADAS
- 1 FILETE DE ANCHOVAS EM ÓLEO
- 2 COLHERES DE SOPA DE MAIONESE
- 1 RAMO DE SALSA OU CEBOLINHO