Peixe e Marisco

SALADA DE OVAS

Receita de Fã
Fácil
30 Min.
1-3 Doses

INGREDIENTES

- 800G DE OVAS DE PESCADA OU DE BACALHAU
- 2 FOLHAS DE LOURO
- 1 CEBOLA GRANDE PICADA FINAMENTE
- 4 DENTES DE ALHO PICADOS
- 1 PIMENTO VERDE CORTADO EM CUBINHOS
- 1 PIMENTO VERMELHO CORTADO EM CUBINHOS
- 1 MOLHINHO DE COENTROS PICADOS
- 200 ML DE AZEITE
- 100 ML DE VINAGRE DE VINHO BRANCO
- SAL Q.B.
- PIMENTA Q.B.
- 1 FIO DE AZEITE

CONFEÇÃO

1. Sem acessório, coloque as ovas, o louro , o fio de azeite e o sal e cubra com água (2 dedos acima). Sem tampa de vapor.
2. Programe 100° por 25 minutos.
3. Quando estiverem cozidas, retire com uma escumadeira para um prato. Depois de arrefecerem ligeiramente, retire a pele às ovas e corte-as em rodelas grossas.
4. Numa tigela, coloque a cebola picada, os alhos, os pimentos e os coentros.Tempere com sal e pimenta. Por fim, regue tudo com o azeite e o vinagre. Misture tudo muito bem.
5. Numa travessa ou numa tigela, coloque camadas alternadas da mistura dos pimentos e rodelas de ovas.
6. Caso tenha pouco molho, acrescente mais azeite e vinagre.
7. Receita de SaborIntenso