

# OVOS VERDES

## INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

10 ovos grandes  
1 molhinho de salsa picada finamente  
2 colheres de sopa de azeite  
1 colher de chá de vinagre  
Sal q.b.  
Pimenta q.b.  
Farinha de trigo sem fermento q.b.  
Pão ralado q.b.  
Óleo para fritar



**Tempo de preparação: 1 hora**

**Custo: 3.50 € | Custo por pessoa: 0.98 €**

**Receita: Neuza Costa**

**Fotografia e Video: Sandro Vilar**

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f21/ovos-verdes-42071/>

## PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água quente, tempere com sal.  
Coloque 8 ovos a cozer.  
Depois da água começar a ferver, deixe cozer durante 8 minutos.  
Depois dos ovos cozidos, retire-os com uma escumadeira e coloque-os numa tigela com água fria.  
Deixe os ovos arrefecer e descasque-os.
  2. Corte os ovos ao meio na vertical.  
Descole ligeiramente a gema da clara e com a ajuda de uma colher de chá, retire-a.  
Tenha muito cuidado para que a clara não parta.  
Coloque as gemas numa tigela.
  3. Tempere as gemas com sal e pimenta.  
Junte o azeite, o vinagre e salsa picada a gosto.  
Esmague tudo muito bem com um garfo até que fique uma pasta.  
Com cuidado, recheie as claras com a pasta da gema e acalque bem.
  4. Parta para um prato, os 2 ovos que sobraram e mexa-os com um garfo.  
Passe os ovos recheados por farinha e sacuda o excesso.  
Passe-os por ovo batido e por fim, por pão ralado.
  5. Frite os ovos de ambos os lados em óleo quente até que fiquem loirinhos.  
Depois dos ovos fritos, retire-os com uma escumadeira para um prato com papel absorvente.  
Pode servir esta receita como petisco ou como prato principal, acompanhado de uma salada como por exemplo, salada russa.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!