

CREME DE ERVILHAS COM OVOS ESCALFADOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

800g de ervilhas frescas ou congeladas
4 colheres de sopa de azeite
1 cebola grande picada
2 dentes de alho picados
1 cubo de caldo de galinha ou de legumes
3 colheres de sopa de vinagre
6 ovos
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 50 minutos
Custo: 4.00 € | Custo por pessoa: 0.67 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f19/creme-ervilhas-ovos-escalfados-40869/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela leve ao lume o azeite, a cebola e o alho. Mexa e deixe refogar em lume médio sem deixar alourar.
 2. Ao refogado, junte as ervilhas e o caldo de galinha. Tempere com sal e pimenta. Misture muito bem e deixe saltear em lume médio durante 10 minutos.
 3. Passado os 10 minutos, junte 1300 ml de água. Tape e deixe cozer durante 30 minutos.
 4. Depois das ervilhas cozidas, passe bem com a varinha mágica. Deixe ferver o creme e retire.
 5. Entretanto, num tacho com água a ferver, tempere com sal. Junte o vinagre e mexa muito bem. Aproveite o movimento circular da água e junte os ovos partidos. Deixe escalfar durante 3 minutos.
 6. Passado os 3 minutos, quando o ovo estiver rijo por fora e mole por dentro, retire com uma escumadeira para um prato. Sirva o creme acompanhado do ovo escalfado.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com