

Ovos Verdes



Ovos Cozidos

Azeite qb

Salsa Picada qb

Sal fino qb

Pimenta Preta

Mostarda qb (usei 2 qualidades de mostarda, dijon e outra à escolha)

Sumo de Limão qb

Farinha de Milho qb

Pão ralado sem gluten qb

Óleo qb

Preparação

Descascar os ovos previamente cozidos

Cortar os ovos ao meio no sentido longitudinal e separar as gemas das claras, Colocar as gemas num recipiente, reservando as metades das claras numa travessa.

Desfazer por completo as gemas com a ajuda de um garfo e temperar com o azeite, sumo de limão, sal e pimenta, as mostardas, tudo em quantidades razoáveis ao paladar de cada um, finalizando com a salsa muito bem picadinha. Convém que daqui resulte uma papa homogénea e moldável.

Recheiar as metades de claras, com este preparado de gemas, com a ajuda de uma pequena colher de café, de forma a distribuir por todas as metades de claras e que fique mais ou menos achatado;

Passar por farinha e ovo batido e finalmente pelo pão ralado e fritar em óleo abundante e bem quente.