

OVOS VERDES



Ingrédients :

œufs

Persil

Huile d'olive

Vinaigre de vin

Farine

Sel

Huile pour friture

œuf battu

Mettre les œufs à cuire dans une casserole. Une fois cuits, les couper en 2 bien au centre.

Retirer les jaunes délicatement et les mettre dans une assiette plate. Les écraser avec une fourchette. Y ajouter le persil coupé en très petits morceaux, un peu d'huile d'olive, du sel et beaucoup de vinaigre. Il faut que cette pâte « colle » de manière à former des petites boulettes.

Re-remplir les blancs d'œufs avec cette pâte à l'aide d'une petite cuillère ou avec les doigts. Tasser un peu sans trop faire déborder.

Fariner les œufs et les tremper dans de l'œuf battu en omelette. Faire frire dans une poêle avec de l'huile de tournesol.

Cette entrée peut se manger froide, tiède ou chaude.

Bon appétit

Fatima

Receita da freguesia de Meimosa

Beira baixa - Penamacor