



Receitas em vídeo Entradas

## **Ovinhos Recheados**

15 min.

Fácil

€ Económico

X 6 doses

## Ingredientes

6 ovos

50 ml de logurte LONGA VIDA Natural

1 c. de chá de mostarda dijon

1 c. de sopa de pickles a gosto

1 c. de sopa de cebolinho picado

50 g de queijo gorgonzola

1 dente de alho

1/2 limão

sal e pimenta q.b.

## Informação nutricional

Energia	101,8 kcal	5%*
Proteínas	7,3 g	15%*
Lípidos	6,7 g	10%*
Hidratos de Carbono	3,0 g	1%*
*DR - Doses de Referência pa	ara um adulto méd	io (8400

kJ / 2000 kcal)

## Preparação

- 1 Coze os ovos em água durante 10 minutos.
- 2 Retira a casca e deixa arrefecer.
- 3 Faz um corte em zigzag na parte superior das claras e remove as tampas.
- Retira as gemas cozidas e coloca num copo alto juntamente com o iogurte, a mostarda, os pickles, o cebolinho, o queijo, o alho e o sumo de limão.
- 5 Tempera com sal e pimenta e tritura tudo com a varinha mágica.

- 6 Coloca a mistura num saco de pasteleiro com um bico em estrela e recheia as claras.
- 7 Cobre com as tampas e decora com azeitona e cenoura.