

Receitas em vídeo Entradas

Ovinhos Recheados

15 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

6 ovos
50 ml de Iogurte 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 para um adulto médio (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.
4. 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.