

OVOS RECHEADOS À FRANCESA

INGREDIENTES

6 ovos

50 g de presunto Parma

1 colher (sopa) de cebola picada

2 colheres (sopa) de salsinha picada

1 colher (sopa) de maionese

1 colher (sopa) de molho de gergelim

2 colheres (sopa) de queijo provolone ralado

1 colher (chá) de grãos de gergelim para decorar

Tiras de cebolinha verde para decorar

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma caçarola com água, coloque os ovos para cozinhar até que fiquem duros.

Retire do fogo e deixe os ovos esfriarem, e em seguida, descasque-os.

Corte os ovos ao meio, no sentido do comprimento.

Retire, com cuidado, as gemas e reserve as claras.

Em um processador, triture as gemas, o presunto, o molho de gergelim e a cebola.

Retire e misture com a maionese, a salsinha picada e o provolone ralado.

Recheie as claras cozidas com esta mistura.

Decore com grãos de gergelim e tirinhas de cebolinha.

Em uma travessa coloque algumas folhas de alface e rodelas de tomate temperados, e distribua os ovos sobre elas.

Sirva como salada, e se quiser, você também pode servir como uma entrada (faça pratos individuais).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17522-ovos-recheados-a-francesa.html>