

OVOS RECHEADOS DO TK

INGREDIENTES

4 ovos
2 colheres(sopa) de creme de ricota
2 fatias de peito de peru picado
3 fatias de queijo mussarela picado
2 colheres(sopa) de cebola picada bem fininha
2 colheres(sopa) de pimentão picado bem fininho
sal e pimenta

MODO DE PREPARO

Cozinhe os ovos (conte 4 minutos após a água começar a ferver).

Descasque os ovos com cuidado e corte-os bem no meio, ao comprido.

Retire as gemas e, com uma faquinha, retire parte do miolo da clara, aumentando o espaço pra caber mais recheio.

Num pote, misture as gemas com o resto dos ingredientes, formando um recheio cremoso.

Preencha as claras com o recheio e, se tiver um maçarico culinário, coloque mais queijo picado por cima e toste um pouco com o maçarico (o sabor do queijo tostado é um diferencial interessante).

Está pronto, ótimo apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19804-ovos-recheados-do-tk.html>