

OVOS TRUFADOS

INGREDIENTES

4 ovos

1 colher de sopa de maionese

cheiro-verde a gosto (picado bem pequeno)

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Cozinhe os ovos por cerca de 10 minutos, retire da água e descasque.

Depois de descascados, corte ao meio, no mesmo sentido da altura do ovo, com uma faca lisa.

Reserve e deixe esfriar.

Depois que os ovos esfriarem, retire as gemas.

Não precisa ter o cuidado de manter a gema inteira, afinal vamos desfazê-la toda, mas muito cuidado com a clara, ela deve ficar o mais intacta possível.

Coloque as claras com o lugar da gema voltado para cima, num recipiente onde será servido.

Numa tigela (pequena), coloque as gemas, a maionese, o sal e o cheiro-verde e misture bastante com um garfo até formar um creme.

Coloque esse creme num saquinho (como se fosse decorar um bolo) e corte um centímetro da ponta, distribua o creme dentro das claras.

Salpique pimenta-do-reino por cima.

Sirva como petisco ou acompanhamento.

Se preferir, acrescente no creme, frango desfiado bem fininho ou bacon frito em cubos minúsculos, senão não passarão pelo buraco do saquinho.

Fica uma delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28677-ovos-trufados.html>