

Ovos Verdes

Ingredientes:

6 Ovos

6 Camarões

Miolo de Pão (2 unidades)

Leite

1 Molho de Salsa

Sal

Modo de preparo:

Coloca-se uma panela ao fogo com água e quando estiver fervendo põe-se os ovos para cozinhar durante 10 minutos. Enquanto isso cozinhe os camarões, retire-lhes a casca e reserve. Ovos: quando estiverem cozidos tira-se a casca debaixo de água fria corrente e divide-os em dois na posição horizontal. Retire a gema e esmague-a com um garfo. Numa tigela, se junta ao miolo do pão amolecido no leite e espremido. Juntam-se as gemas, a salsa picadinha, o sal e um pouco de pimenta. Recheiam-se as cavidades das claras cozidas com a pasta e os camarões. E está pronto para servir.