

OVOS “PRETOS” COM MAIONESE DE ERVAS

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

Para os Ovos “Pretos”:

8 ovos cozidos, de preferência biológicos
1 colher de sopa de manteiga
2 colheres de sopa de azeitonas galegas picadas
40 g de anchovas em conserva
2 ovos inteiros batidos, de preferência biológicos
Farinha q.b.
Óleo para fritar

Maionese de ervas:

100 g de maionese caseira
1 colher de chá de sumo de limão
10 g de salsa picada
10 g de cebolinho picado
10 g de chalotas picadas
Flor de sal q.b.
Pimenta preta moinho q.b.

PREPARAÇÃO

Coza os ovos durante 12 minutos. Após a cozedura, passe os ovos por água fria e descasque-os. Depois de frios, corte-os ao meio no sentido do comprimento. Com a ajuda de uma colher de chá, retire cuidadosamente as gemas para não partir as claras. Deite as gemas numa taça e, com um garfo, misture-as com a manteiga, as anchovas e as azeitonas picadas até formar uma pasta homogénea. Não será necessário temperar com o sal e com a pimenta pois as azeitonas e as anchovas serão o suficiente para temperar. Recheie as claras com este preparado e com a ajuda da mão calque bem o recheio no interior da clara para que não saia durante a fritura. Passe os ovos por farinha (retire o excesso sacudindo um pouco) e pelo ovo batido. Frite os ovos em óleo bem quente. Depois de fritos, retire-os com a ajuda de uma escumadeira e coloque-os sobre papel absorvente. Envolve os ovos com o papel e sacuda ligeiramente para retirar o excesso de óleo. Misture a maionese com um pouco de sumo de limão, salsa picada, cebolinho e chalotas. Tempere com pimenta e com um pouco de flor de sal. Se necessário poderá reservar no frigorífico. Acompanhe os ovos “pretos” com a maionese de ervas e sirva de imediato.

