

FOFO DE OVO COM ERVAS

INGREDIENTES:

250 g de migas de bacalhau demolhadas
1 Colher (sopa) de coentros picados
1 Colher (sopa) de cebolinho picado
8 Ovos
1 Cebola
1 Dente de alho
Sal e pimenta q.b.

PREPARAÇÃO:

Escalde as migas de bacalhau em água a ferver, escorra-as e reserve-as. Pique as ervas aromáticas e coloque-as numa tigela. Junte-lhe os ovos batidos, a cebola e o dente de alho picados e o bacalhau lascado. Ligue o forno a 180° C.

Envolva bem o preparado anterior, tempere com sal e pimenta e divida-o por quatro forminhas de quiches. Leve a meio forno, cerca de 15 minutos. Retire e decore a gosto.