

## 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.