

OVOS ESCALFADOS COM ERVAS

INGREDIENTES:

1 dl + 1 colher (sopa) de vinagre de vinho branco
4 Ovos
4 Colheres (sopa) de azeite
Sal e pimenta q.b.
1 Embalagem de mistura para salada pronta a consumir (150 g)
1 Raminho de cebolinho picado
1 Raminho de estragão picado
Uma pitada de noz-moscada ralada

PREPARAÇÃO:

Leve ao lume um tacho com 2 l de água e 1 dl de vinagre e deixe ferver. Parta um ovo de cada vez para uma chávena, deite-os na água a ferver e deixe-os a escalfar 3 minutos. Retire-os depois com uma escumadeira e coloque-os sobre um pano de cozinha.

Misture numa tigela o restante vinagre com o azeite e tempere de sal e pimenta. Envolve delicadamente a salada no tempero.

Divida a salada por pratos individuais, junte-lhes os ovos escalfados e polvilhe-os com o cebolinho e o estragão picados e a noz-moscada ralada. Sirva de imediato.