



Ovos Recheados Em Forma de Pintainho

Minichef Francisco

Ingredientes:

6 ovos;
2 colheres de sopa de Maionese;
Mostarda, sal e pimenta a gosto;
Azeitonas Pretas (para decorar);
1 Cenoura (para decorar).

Preparação:

Num tacho, coloque os ovos a cozer em água temperada, durante 10 minutos. Posteriormente, retire os ovos e descasque. Depois de descascados cortam-se a meio e separa-se as gemas das claras,

Numa tijela esmagam-se as gemas com um garfo, mistura-se a maionese e tempera-se com mostarda, sal e pimenta,

Com a ajuda de duas colheres pequenas (ou de um saco de pasteleiro) recheiam-se as metades das claras de ovo cozidas, Cortam-se pequenos triângulos de cenoura crua para fazer o bico dos pintainhos,

Por fim, com uma palhinha cortam-se as azeitonas pretas para fazer os olhos dos pintainhos.