

Ovo de codorna picante



Ingredientes

Sal

Pitada de orégano

1 colher (chá) de vinagre

Pimenta calabresa a gosto

4 colheres (sopa) de azeite de oliva

48 ovos de codorna

1 colher (sopa) de salsinha picada

Modo de preparo

Cozinhe os ovos em água fervente por 10 minutos. Escorra e coloque imediatamente em uma tigela com água e gelo. Deixe esfriar completamente e descasque os ovinhos.

Em um pequeno recipiente, coloque o azeite, vinagre, pimenta calabresa e sal. Misture bem e despeje sobre os ovos. Misture e salpique com salsinha e orégano.

Leve à geladeira por 1 hora e sirva.