

Ovos Recheados com Cenoura



Ingredientes

- 6 ovos cozidos (gema dura)
- 1 cenoura pequena ralada fino
- 3 colheres (sopa) de creme de leite sem o soro
- 1 colher (chá) de sal

Modo de preparo:

Com o auxílio de uma faca, abra os ovos ao meio no sentido do comprimento e retire as gemas. Disponha-as em uma tigela, amasse com um garfo, junte a cenoura, o creme de leite e o sal, e misture bem. Recheie as cavidades formadas nas claras e leve à geladeira até o momento de servir.

Dica: Para que os ovos não estourem ao serem cozidos, adicione algumas gotas de vinagre na água de cozimento. Substitua o creme de leite pela mesma quantidade de queijo cottage.

Rendimento: 6 porções

Tempo de preparo: 10 minutos