



# Ovos recheados (textura modificada)

## Ingredientes (para 1 porção)

- 2 ovos
- 1 lata pequena (60 g) de atum em conserva ao natural
- 20 g de maionese light
- 5 g de patê de azeitonas (opcional)
- 30 mL de água
- Páprica
- Sal e pimenta

## Preparo

1. Em uma panela, cobrir os ovos com água e ferver por 10 minutos. Deixar esfriar e descascar.
  2. Separar as gemas e as claras cozidas.
  3. Misturar as gemas com a maionese e o atum escorrido, até obter uma mistura homogênea. Temperar com sal e pimenta.
  4. Processar as claras com a água, o sal e a pimenta.
  5. Colocar no prato o purê de claras e sobre ele o purê de gema e atum, para simular um ovo recheado.
  6. Finalizar com um pingo de patê de azeitona\* e uma pitada de páprica.
- \*Para um patê de azeitonas, colocar no liquidificador 1/2 xícara de azeitonas preta e sem caroços e 2 colheres (sopa) de azeite. Bater até obter uma textura homogênea. Colocar em um pote hermético, armazenar na geladeira por até 5 dias e aplicar às preparações.