

## **Ervilhas com massa e molho de ovo**

### **Ingredientes:**

#### *Para as ervilhas:*

- aprox. 500gr de ervilhas cozidas em água temperada com sal
- aprox. 10 folhas de hortelã
- 1 raminho de coentros picados
- 3 dentes de alho
- 1 fio de azeite

#### *Para o molho de ovo:*

- 2 ovos
  - sumo de 1 limão
  - 3 dentes de alho picados
  - 1 colher de sopa de mel
  - sal e pimenta q.b.
- 
- Massa a gosto q.b.

### **Preparação:**

Após ter as ervilhas cozidas e preparadas para a receita podem cozer a massa do vosso agrado e de seguida prosseguir.

Num tacho coloquem um fio de azeite e os dentes de alho bem picados até dourarem. Juntem então as ervas picadas fininhas e assim que murcharem juntem as ervilhas. Envolvam bem com o azeite e as ervas e deixem ganhar o sabor durante alguns minutos.

Para o molho de ovo levar o sumo de limão, o mel e alho num tachinho até ferver. Assim que ferver juntar os ovos bem batidos e já temperados de sal e pimenta, mexendo sempre, e em lume brando, até começar a engrossar. Quando estiver cremoso está pronto a usar.

Agora é só montar o prato como gostarem mais e apreciar mais um prato delicioso... Até entra na categoria de prato vegetariano (ovo-lacto, claro) e tudo!