

OVO POCHÉ COM "DEDO DE MOÇA"

INGREDIENTES

ovo

de 100 a 250 ml de vinagre

1 l de água

pimenta dedo de moça (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque o ovo (quebrado) num recipiente separado (gema "estourada").

Em uma panela, coloque o vinagre e a água, em seguida ferva.

Com a água e o vinagre fervendo, abaixe o fogo, e crie um "redemoinho".

Em seguida, coloque o ovo no meio do redemoinho, e deixe lá por 3 min.

Retire o ovo após o tempo, coloque em um prato e coloque a pimenta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16231-ovo-poché-com-dedo-de-moca.html>