

OVOS BENEDICT NO PÃO AUSTRALIANO

INGREDIENTES

4 ovos caipira
4 mini pães australianos
4 fatias de presunto
4 fatias de muzzarella
2 colheres de sopa de vinagre
sal e pimenta-do-reino a gosto
3 gemas de ovo caipira
1/2 xícara de manteiga com sal
1/2 limão siciliano
1 colher de café de mostarda dijon

MODO DE PREPARO

MOLHO HOLANDÊS:

Molho holandês: Ferva meia panela pequena com água, mas controle para não borbulhar.

Deposite uma tigela encima da panela sem encostar na água.

Em banho-maria, coloque as 3 gemas e mexa bem.

Em seguida coloque o suco de meio limão siciliano e mexa mais um pouco.

Quando começar a engrossar vá colocando pequenos pedaços da meia xícara de manteiga e vá mexendo. Coloque água para atingir a textura de molho desejada, não líquido e nem tão cremoso.

Coloque sal, pimenta a gosto e a mostarda para finalizar, reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Corte o pão australiano em dois e reserve a tampa.

Passa manteiga em ambos os lados e frite cada lado por 1 ou 2 minutos, reserve.

Na mesma panela, coloque o presunto e a muzzarella cortados do tamanho do pão para fritar, primeiro o presunto e depois vire e espere o queijo começar a fritar.

Coloque encima do pão com o presunto para cima.

Em uma panela maior, com metade de água já borbulhando adicione o vinagre e mexa com uma colher até formar um redemoinho.

Deposite o ovo no centro do redemoinho e deixe cozinhar por volta de 3 minutos.

Retire, seque num papel toalha e coloque encima do presunto.

Eu não salgo o ovo poché porque o molho já faz esse trabalho.

Para finalizar coloque o molho holandês por cima do ovo, frite a tampa do pão e sirva junto se quiser.

Está pronto para comer.

Obs: Uma pitada de parmesão ralado encima do molho fica muito bom também.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28262-ovos-benedict-no-pao-australiano.html>