

OVOS POCHED EGGS

INGREDIENTES

2 fatias de pão pullman ou pão de leite

2 ovos

manteiga

orégano

sal

água e vinagre para ferver

MODO DE PREPARO

Coloque uma panela com água para ferver.

Quando ferver coloque um pouco de vinagre e deixe ferver novamente.

Coloque o pão na torradeira para fazer torrada colocando o orégano no pão.

Quando estiver no ponto de torrada retire e passe manteiga.

Quebre os ovos com cuidado na panela e deixe até ficar bem branquinho por mais ou menos 3 a 4 minutos. Retire com uma escumadeira e coloque no pão.

Tempere com sal.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/38638-ovos-poched-eggs.html>