OVO FRITO PERFEITO

INGREDIENTES

1 ovo fresco

4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

pimenta-do-reino a gosto

fio de azeite

3 a 5 colheres de água filtrada

MODO DE PREPARO

Use uma frigideira pequena (praticamente do tamanho do ovo) e uma tampa que consiga cobrir perfeitamente a frigideira

Espalhe o fio de azeite por todo o interior da frigideira

Em fogo médio, acrescente todo o parmesão

Ao notar que o parmesão começou a derreter e a se misturar, acrescente o ovo em cima do parmesão

Quando a clara começar a se formar com a fritura, acrescente pelas laterais uma colher de água e tampe logo em seguida (empurre um pouquinho o queijo pelo lado)

O segredo é usar o vapor da água para cozinhar a parte superior do ovo

Acrescente a água e tampe até cozinhar o ovo no ponto desejado

Após alcançar a textura desejada, desligue o fogo e acrescente a pimenta

Não vejo a necessidade de temperar o ovo com sal devido ao sal já contido no queijo parmesão

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8456-ovo-frito-perfeito.html