

Sanduba de Ovo!

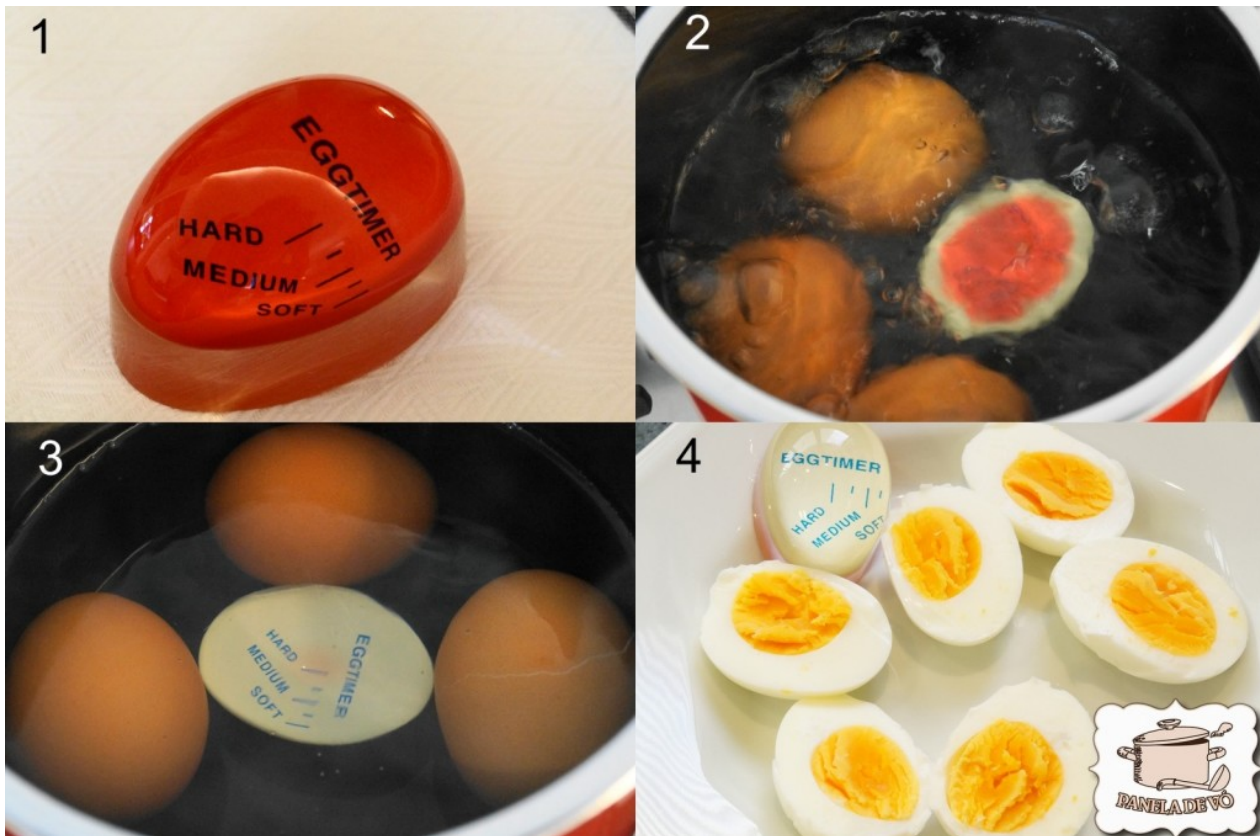


Sanduiche com recheio de ovos!

Sabe aquelas tranqueiras que compramos quando viajamos ou quando encontramos em alguma lojinha ou feirinha porque achamos a ideia tão genial que é difícil resistir mesmo sabendo lá no fundo que não será muito útil? Pois é... esse [“egg timer”](#) foi trazido por meu filho em uma de suas viagens, o que não me surpreendeu, pois ele tem a quem puxar...eu mesma...hahaha! Adoro entrar em lojinhas que vendem, o que eu chamo de, “futilidades úteis” ou, “como não pensei nisso antes?” Daí resolvi testar...e não é que funciona?

Este timer é perfeito para deixar ovos cozidos da maneira que desejar. Seu funcionamento ocorre por temperatura, simulando qual o estado do alimento durante o cozimento.

O timer vai alterando a cor de acordo com cada etapa do preparo, possibilitando retirá-lo no ponto que desejar. Dá uma olhada nessa foto:



Egg Timer! Cozimento perfeito dos ovos no tempo certo!

E para aproveitar esses ovos cozidos, resolvi fazer um sanduíche com recheio de pasta de ovos...uma delícia e super simples. E claro, cozinhe os ovos por 7 a 10 minutos em água fervente para ficarem firmes, certo?

Ingredientes:

1 pacote de pão de forma sem casca

3 ovos

100 g de ricota

1/2 xícara de chá de maionese

1/2 xícara de chá de iogurte natural

1 colher de sopa de sementes de erva doce

1/2 cebola pequena

Azeite a gosto

1/4 xícara (chá) de salsinha picada

noz-moscada a gosto

sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Fazer:

Numa panela, coloque os ovos e cubra com água. Leve ao fogo alto. Quando ferver, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 7 minutos. Desligue o fogo, escorra a água e deixe os ovos esfriarem até conseguir manuseá-los para descascar. Amasse os ovos com um garfo e misture todos os outros ingredientes. Recheie as fatias de pão e corte ao meio para servir. Simples assim!