

Ovos Benedict à Húngara

O ovo Benedict ou Beditino é uma especialidade clássica, especialmente para servir ao pequeno-almoço, ou num brunch. Fomos saber como é que os húngaros o preparam! A receita foi retirada do Blog da Nosalty.

[Original aqui](#)



Arnaldo O ovo Benedict ou Beditino é uma especialidade clássica, especialmente para servir ao pequeno-almoço, ou num...

Atualidade ovos benedict European [Imprimir](#)

Pessoas: 2 Tempo de Preparação: 10 minutos Tempo de Confeção: 10 minutos 10 minutos

Nutrition facts: 200 calories 20 grams fat

Rating: 5.0/5

(1 voted)

Ingredientes

- 2 ovos
- 2 fatias de pão
- 100 g de cogumelos (shimeji)
- 1 pimentão
- 2 colheres de sopa de azeite
- sal a gosto
- pimenta q.b.
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 100 g de presunto
- 1 alface (algumas folhas)

Instruções

1. Lavar os cogumelos e salteá-los num pouco de azeite, depois fritá-los, temperá-los com sal e pimenta, adicionar o presunto picado e apurar um pouco. Reserve.
2. Para os ovos, aquecer água numa caçarola, quando ferver, deitar 1 colher de sopa de vinagre e mexer a água, depois deitar os ovos, cozinhar durante 3 minutos. Drenar e colocar de lado.
3. Montar a sanduíche. Pincele o pão com manteiga ou creme de manteiga, coloque a alface e os cogumelos de presunto, polvilhe com pimentos picados e, finalmente, coloque o ovo por cima.