

OVO POLONÊS



Super fácil de fazer! Gostoso, só não é fit... mas uma vez ou outra não faz mal, né?

Calcule 1 ovo por pessoa como entrada e 3 metades caso sirva como prato.

Ingredientes

Ovos

Farinha de rosca

$\frac{1}{2}$ xícara de cebolinha bem picada

$\frac{1}{2}$ xícara de salsinha

Manteiga (quantidade para fritar)

Sal e pimenta a gosto.



Modo de fazer:

- Cozinhar os ovos por 15 minutos e deixar esfriar;
- Corte ao meio no sentido *longitudinal*, com cuidado com uma facincha de serra sem danificar a casca;
- Retire delicadamente o ovo da casca com uma colherinha e *reserve a casca*;
- Pique bastante os ovos, tempere com sal e pimenta a gosto;
- Em uma frigideira, refogue a cebolinha na manteiga e acrescente o ovo picado fritando bem. Retorne as cascas apertando um pouco para não descolarem facilmente.
- Empane com a farinha de rosca e frite novamente com as metades viradas para a manteiga bem quente.
- Polvilhe a salsinha para enfeitar e dar cor.

Opcional – pode usar, no lugar das cascas de ovo, pequenos ramequins e, se não quiser fritar, pode levar ao forno para gratinar.