

DESCUBRA AQUI PORQUE O OVO FRITO DE RESTAURANTE FICA TÃO GOSTOSO E DIFERENTE!!

INGREDIENTES

panela de fritar ovo com 4 furos

óleo (o quanto baste)

farinha de mandioca torrada (o quanto baste)

4 ovos inteiros

sal (a gosto)

MODO DE PREPARO

Na panela de fritar ovo com 4 furos, adicione óleo até a metade da capacidade de cada furo, com a panela fora do fogo.

Deixe uma travessa reservada com farinha de mandioca torrada.

Leve a panela de fritar ovo com 4 furos já com o óleo, ao fogo mínimo.

Adicione os ovos nos furos com o óleo ainda frio e deixe fritar devagar, sem ficar mexendo.

Jogue um pouco de óleo com uma colher por cima das gemas, deixando-as mais firmes ou molinhas, conforme a sua preferência, quando já estiver finalizando a fritura.

Retire os ovos da panela e disponha-os cuidadosamente na travessa reservada com farinha de mandioca torrada, salpicando sal a gosto.

Prontinho! Agora é só servir e aproveitar seu apetitoso ovo frito! Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16226-descubra-aqui-porque-o-ovo-frito-de-restaurante-fica-tao-gostoso-e-diferente.html>