

# QUER UM OVO FRITO MAIS SOFISTICADO? BASTA ADICIONAR 1 INGREDIENTE QUE TODOS TÊM EM CASA!

## INGREDIENTES

Ovos cremosos

Descubra como transformar seus ovos mexidos em uma refeição ainda mais deliciosa e cremosa com um simples truque.

Ideal para qualquer hora do dia, essa receita é prática e ajustável às suas preferências de textura.

Aprenda a preparar ovos perfeitos com um toque especial que realça o sabor e deixa o prato irresistivelmente suave.

Ingredientes:

2 a 3 ovos

1 colher (chá) de maionese

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher (chá) de sal

Pimenta-do-reino a gosto (opcional)

Presunto, peito de peru (opcional)

Queijo ralado, molho pesto e/ou ervas finas (opcional)

## MODO DE PREPARO

Comece aquecendo a manteiga em uma frigideira antiaderente.

Enquanto isso, bata os ovos em uma tigela com sal e pimenta até ficarem bem misturados.

Se desejar adicionar presunto ou peito de peru, coloque-os na frigideira primeiro e deixe dourar um pouco, mantendo o fogo baixo para evitar que queimem.

Despeje os ovos e quando começarem a engrossar, adicione a colher (chá) de maionese e retire a frigideira do fogo.

Mexa até atingir a consistência desejada.

Transfira os ovos para um prato e tempere a gosto. Você pode adicionar queijo, pesto ou ervas finas para um toque extra.

A maionese proporciona uma nova dimensão a este prato simples que você certamente vai adorar.

<https://areceitadavez.com.br/receita/16604-ovos-cremosos-descubra-como-transformar-seus-ovos-mexidos-em-um-a-refeicao-ainda-mais-deliciosa-e-cremosa-com-um-simples-truque-ideal-para-qualquer-hora-do-dia-essa-receita-e-pratica-e-ajustavel-as-s.html>