

Cocote (Ovo Escondidinho)

Ingredientes:

4 colheres (sopa) de azeite

1/2 xícara (chá) de cenoura cortada em cubinhos

1/2 xícara (chá) de presunto cortado em cubinhos

1/2 xícara (chá) de abobrinha cortada em cubinhos

1/2 xícara (chá) de pimentão amarelo cortado em cubinhos

1/2 xícara (chá) de tomate cortado em cubinhos

1 colher (sopa) de vinagre branco

Sal

Pimenta-do-reino, orégano, ervas de provance e cheiro verde picado a gosto

4 ovos

8 colheres (sopa) de creme de leite fresco

páprica picante para polvilhar a gosto

Modo de preparo:

Numa frigideira em fogo alto com azeite refogue por 5 minutos: a cenoura, o presunto, a abobrinha, o pimentão e o tomate. Acrescente o vinagre branco, sal, pimenta-do-reino, orégano, ervas de provance e cheiro verde. Distribua esta mistura em quatro tigelinhas untadas com azeite. Coloque 1 ovo inteiro em cada tigelinha e 2 colheres (sopa) de creme de leite fresco. Coloque as tigelinhas no banho-maria e leve ao forno pré-aquecido por 20 minutos a 200º C. **Dica:** Se desejar ovos mais duros deixe por mais 5 minutos no forno.

Sirva imediatamente com torradas.