

## Escondidinho de Ovo

### Ingredientes

Fatias de pão (forma ou de sua preferência)  
Manteiga amolecida para passar em cada fatia  
Queijo prato fatiado e ralado  
Manteiga para passar na frigideira  
Ovos  
Sal para temperar  
Opções de cobertura  
Mussarela fatiada e ralada  
Mortadela fatiada e ralada  
Cheddar fatiado e ralado  
Bacon picado  
Presunto fatiado e ralado  
Queijo parmesão ralado

### Modo de preparo

Passa manteiga amolecida em duas fatias de pão.  
Entre elas, coloque duas fatias de queijo prato (ou a opção de sua preferência), fazendo um sanduíche. Passe manteiga também no lado externo dos pães.  
Corte o centro com um cortador ou 1 copo (de 6 cm de diâmetro, mais ou menos).  
Doure a rodela do centro do sanduíche dos dois lados. Numa frigideira untada com manteiga, coloque o "sanduíche furado". Despeje um ou dois ovos no buraco do sanduíche. Tempere com sal. Levante delicadamente as bordas do pão para espalhar um pouco da clara do ovo. Aqueça outra frigideira também untada com manteiga para virar o sanduíche. O tempo de fritura depende do gosto do "freguês" (ovo duro ou mole).