

## Ovos benedict



### Ingredientes

8 fatias finas de presunto  
Óleo para fritar  
4 pãezinhos de hambúrguer abertos ao meio  
1 colher (sopa) de manteiga  
8 ovos pochês  
4 gemas  
1/2 xícara (chá) de água fervente  
1/2 xícara (café) de suco de limão  
1/2 xícara (chá) de manteiga  
Sal e pimenta-do-reino a gosto

### Modo de preparo

Pré-aqueça o forno em temperatura média (170°). Frite as fatias de presunto no óleo até dourarem. Passe manteiga na parte cortada dos pãezinhos e leve ao forno preaquecido para tostar. Para preparar os ovos pochês, coloque 3cm de água numa panela rasa ou frigideira de uns 25cm de diâmetro. Junte uma colher (chá) de sal e deixe levantar fervura. Abaixar o fogo e cozinhe lentamente. Quebre o primeiro ovo numa xícara e deixe-o escorregar cuidadosamente dentro da água. Repita a operação até que todos os ovos estejam na água, sem encostar um no outro. Deixe cozinhar por 2 a 3 minutos. Retire com a escumadeira. Para fazer o molho, coloque as gemas numa panela pequena. Adicione aos poucos a água fervente, sem parar de mexer, até que o molho fique homogêneo. Leve ao fogo brando em banho-maria. Mexa o molho até que engrosse, mais ou menos uns 2 minutos. Desligue o fogo. Deixe a panela em banho-maria e adicione, lentamente, o suco de limão, sem parar de mexer. Acrescente a manteiga em pedacinhos, esperando que cada pedaço derreta antes de acrescentar o outro. Junte o sal e a pimenta e aqueça em banho-maria durante uns 5 minutos, mexendo de vez em quando. Coloque sobre cada metade do pãozinho, uma fatia de presunto e por cima o ovo pochê. Sirva imediatamente com o molho ainda morno por cima.

**Rendimento:** 4 porções