

Ovos mexidos à chinesa



Ingredientes

- 5 ovos
- 1 sachê de Tempero SAZÓN Marrom
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 2 cebolas médias, cortadas em tiras finas
- 6 fatias de presunto, cortadas em tiras finas (100 g)
- 2 colheres (sopa) de saquê (opcional)
- 3 colheres (sopa) de rodelas de cebolinha verde

Modo de preparo

Coloque os ovos, o Tempero SAZÓN e o sal em uma tigela média e, com o auxílio de um garfo, bata até obter uma mistura homogênea. Reserve. Em uma frigideira grande, coloque a manteiga e leve ao fogo alto para derreter. Junte a cebola e refogue por 3 minutos ou até que fique transparente. Adicione o presunto e misture bem.

Junte os ovos batidos, e cozinhe, sem parar de mexer, até que mude a consistência (cerca de 1 minuto). Acrescente o saquê, aos poucos, e deixe cozinhar por 3 minutos para que o álcool evapore, mexendo de vez em quando. Adicione a cebolinha, retire do fogo e sirva em seguida.

Dica: Caso prefira uma preparação mais firme, mexa rapidamente após acrescentar o saquê, abaixe o fogo e deixe cozinhar com a panela tampada até encorpar. Substitua o presunto por peito de peru.

Rendimento: 4 porções

Tempo de preparo: 15 minutos