

BEBINCA DE OVOS

por Isabel Batalha Airosa

Ingredientes:

- 4 ovos
- A mesma quantidade de água usando a casca como medida
- Cebolinha a gosto
- Gengibre ralado (um cheirinho)
- Coentro (opcional)
- Cogumelo seco (tông kú) a gosto. Amolecer previamente em água quente por 50-60 minutos e cortar em fatias finas
- Casquinha de camarão (há pei) ou camarãozinho seco (há mai), dessalgado e picado, a gosto
- Sal, pimenta-do-reino e óleo a gosto

Modo de Preparo:

- Bater os ovos.
- Utilizando a metade de uma casca de ovo como medida, encha-a com água. Acrescente-a aos ovos batidos. Repita esta operação mais sete vezes.
- Acrescente o resto dos ingredientes.
- Cozinhar em banho-maria por 5-7 minutos em refratário tampado, apoiado na borda da panela, em água fervendo.

NOTA:

- Para cada ovo utiliza-se duas vezes a metade da casquinha de água.
- Também se pode calcular colocando todos os ovos num copo grande e depois acrescentar a mesma quantidade de água.

