

Ovos Cozidos Duros

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

De *The Way to Cook* por Julia Child

Cozinhar um ovo é considerada uma das tarefas mais triviais em uma cozinha. Muitas vezes, ouvimos a piada “pelo menos ela sabe cozinhar um ovo” ou “ele nem sequer pode cozinhar um ovo”. Bem, a verdade é que, se você se importar com o resultado, ferver um ovo duro é uma tarefa de culinária simples mas notável precisa. É uma vez que você começa a prestar atenção como eu, você verá muitos restaurantes, alguns em hotéis caros, que falharam nessa tarefa. Um ovo duro perfeitamente fervido não terá nem o mais sutil escurecimento da pele da gema. O escurecimento da pele é devido à formação de enxofre quando a gema permanece por muito tempo em temperatura alta. Os ovos também devem ser fáceis de descascar. O procedimento desta receita foi desenvolvido pela Georgia Egg Board e aparece no Julia Child’s *The Way to Cook*.

Ingredientes:

- Até quatro ovos
- 2 litros de água
- Se cozinhar 5 a 12 ovos use 3 1/2 litros de água

Procedimento:

1. Cozinhe os ovos

- Você precisará de uma tigela grande com água gelada com gelo dentro no final deste tempo de cozimento.
- Se você for servir os ovos inteiros e quer que eles tenham um bom formato, faça um furo com uma agulha na ponta mais grossa do ovo para o ar escapar. Não perfure a membrana interna.
- Coloque cuidadosamente os ovos na panela fria.
- Cubra os ovos com água fria.
- Coloque em fogo alto até levantar a fervura.
- Remova do fogo.
- Cubra a panela e deixe fechada por exatamente 17 minutos.

2. Banho gelado de dois minutos

- Transfira os ovos para a tigela de água gelada com gelos flutuando.
- Coloque imediatamente a panela onde os ovos foram fervidos de volta ao fogo alto.
- Deixe os ovos esfriarem na água gelada por exatamente dois minutos.

3. Fervura de dez segundos

- Transferir alguns ovos de cada vez para a água que agora deve estar fervendo.
- Deixe os ovos na água fervente por exatamente 10 segundos — o motivo é expandir as cascas e facilitar descascar depois.
- Quebre as cascas suavemente em vários lugares e submerja os ovos na água gelada.

- Deixe os ovos na água gelada por 15 a 20 minutos antes de descascar

4. **Descasque os ovos**

- Quebre bem a casca de ovo por toda parte, batendo ele suavemente contra o balcão.
- Segure o ovo sob uma fina corrente de água.
- Comece a descascar na extremidade maior.
- Retorne cada ovo de volta para a água gelada assim que é descascado.

5. **Armazenamento**

- Para armazenar, mantenha os ovos imersos em água fria na geladeira em uma vasilha descoberta.