

# Ovos Benedict

## *Ingredientes*

3 colheres (sopa) de vinagre de vinho branco  
4 ovos grandes  
2 bolinhos tostados  
Um lote de molho holandês quente (Ver receita neste site)  
4 fatias de presunto de Parma (ou Serrano ou Bayonne)

## *Confeção*

Trazer uma panela funda de água a ferver (pelo menos, 2 litros) e adicionar o vinagre.  
Parta os ovos em 4 chávenas de café separados ou em formas pequenas.  
Divida os bolinhos, torre-os e aqueça alguns pratos.

Bata a mistura de vinagre com água rapidamente de modo a formar um vórtice e uma superfície lisa num  
Ele vai enrolar em volta e definir a uma forma elegantemente rodada.  
Cozinhe por 2-3 minutos, e em seguida, retire com uma escumadeira.

Repita com os outros ovos, um de cada vez, re-girando a água como desliza nos ovos.  
Espalhe um pouco de molho em cada bolinho, coloque uma fatia de presunto em cima, e em seguida, cubra com um ovo.  
Coloque sobre restante o molho holandês e sirva imediatamente.