

Ovos Mexidos

J. Roberto Whitaker Penteadado

Para mim, quando viajo, depois - é claro - de uma cama e banheiro confortáveis e outros aspectos minimamente pertinentes - a coisa mais importante em um hotel é o café da manhã. O breakfast - ou "pequeno almoço" dos portugueses já que não pegou, no mundo lusófono, o horrível "desjejum"... Em outros idiomas, temos o petit déjeuner dos franceses, o desayuno dos hispanicos (significa, exatamente,), o poético frühstück alemão (o bocado matinal) e a prima colazione dos italianos.

O café da manhã é uma refeição importantíssima. Dela dependerá o nosso humor e a nossa disposição para um dia de trabalho ou turismo, amor ou empenho. E - nessa refeição - além dos sucos, café, leite, chá, pãezinhos, croissants, cereal, mel, geléia, frutas, etc. a gosto - a única coisa realmente imprescindível são os ovos: fritos estrelados, quentes, escalfados (português correto para o "poché") ou mexidos - acompanhados ou não de bacon, presunto cru, salmão defumado, trufas ou caviar.

Existem dois tipos de hotéis no mundo: os que têm restaurantes capazes de preparar corretamente os ovos mexidos para o café da manhã - e os outros. No Brasil, não conheço um só com essa competência. Claro que não estive em todos e apreciaria contribuições e sugestões do leitor. Há alguns que mantêm pessoas vestidas como cozinheiros (as)* que preparam ovos ao gosto dos fregueses, desde que não sejam mexidos... Na versão brasileira desse prato que deveria ser simples, os ovos costumam ser picados, triturados, fragmentados, massacrados, mas muito raramente - apenas - mexidos.

Certo de que os refinados leitores desse site terão sua curiosidade gastronômica despertada por essas minhas digressões pelo mundo da culinária, estive pesquisando a internet em busca das melhores receitas de ovos mexidos. Encontrei-a na França (http://toquentete.net/pl_oeufs_brouilles.php) - e transcrevo a seguir. Como purista, devo admitir que prefiro o método clássico.

Receita

Há dois métodos para fazer ovos mexidos: O clássico - bater os ovos como para omelete e colocá-los numa cassarola previamente em banho maria; batê-los suavemente (com batedor ou colher grande) e acrescentar um pouco de manteiga antes de servir. Variações permitidas - fazê-lo numa frigideira no fogo baixo e acrescentar um pouco de creme fresco, além da manteiga, antes de servir.

=====

* Como os empresários da hotelaria e restauração, no Brasil, não dão importância ao café da manhã, nunca há cozinheiros de verdade nas cozinhas antes de 10h.

PENTEADO, J. Roberto Whitaker. Ovos Mexidos. **JRWP - J. Roberto Whitaker Penteadado**, Rio de Janeiro, fev. 2005. Disponível em: <<http://www.jrwp.com.br/artigos/leartigo.asp?offset=270&ID=252>>. Acesso em: 10 set. 2009.