

Ovos Quentes

J. Roberto Whitaker Penteadó

Um dos artigos que teve maior repercussão - dos que publiquei neste espaço - foi em fevereiro de 2005 comentando a minha frustração com a incapacidade da maioria dos restaurantes de hotéis para preparar corretamente os ovos mexidos para o café da manhã - sendo a principal razão que nunca há cozinheiros de verdade nas cozinhas antes de 10h, pois os empresários da hotelaria e restauração, no Brasil, não costumam dar importância ao breakfast. Creio que a boa repercussão se deveu ao fato de que, embora nem todo mundo se interesse por marketing, todo mundo gosta de comer bem. E o artigo vinha com uma receita para preparar os ditos ovos mexidos corretamente.

Dando seqüência a esta desinteressada colaboração para melhoria dos nossos padrões gastronômicos em geral - e dos leitores deste site em particular - trataremos de outra modalidade de preparar ovos, aparentemente mais simples, mas, na verdade, bem mais complexa: são os chamados ovos quentes. Estes costumam ser servidos - nos hotéis e restaurantes - crus e molengas ou cozidos e duros.

Há duas formas de prepará-los. (1) *A la coque*, seja, nas próprias cascas, ou (2) misturados - em porções de 2 ou 3 para cada pessoa - numa cumbuca. Para obter sempre o mesmo resultado, é preciso colocar os ovos (muito frescos, coisa difícil de saber se estão, em nosso país) na água já fervendo e não antes. Detalhe: fure cada ovo, com um alfinete ou com a maquininha de furar ovos que os alemães inventaram. O tempo de cozimento será entre 3 1/2 e 4 minutos para ovos mal-passados, 4 1/2 e 5 para ovos no ponto e 5 1/2 e 6 para bem-passados (clara dura e gema mole).

Na cumbuca, gosto de variar 2 ou 3 durações de cozimento, de acordo com o número de ovos a servir. Aqueça cada cumbuca com a água fervente, retire-a, e quebre as cascas, despejando os conteúdos dos ovos no recipiente na ordem do bem-passado em primeiro e o mal-passado por último. Servir: Tempere com sal, sal de aipo e pimenta do reino, mas não misture. Sirva bem quente e deixe cada convidado misturar a seu gosto.

Para quem leva ovos a sério: <http://www.lesoeufs.ca> (em francês e inglês)

Disponível em: <<http://www.jrwp.com.br/artigos/leartigo.asp?offset=45&ID=479>>. Acesso em: 23 jul. 2009.