



Toast de Creme de Ricota com avocado e ovo pochet

Tempo de Preparo: Rende:

🕒 00:15

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

- 4 fatias de pão de fermentação natural
- 200 g de Creme de Ricota Tirolez
- 2 avocados maduros
- ½ xícara de Queijo Parmesão Tirolez ralado
- 4 ovos
- 1 colher (sopa) de vinagre
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo

Comece dourando as fatias de pão.

Espalhe uma quantidade generosa de Creme de Ricota Tirolez sobre cada uma delas e disponha ½ de um avocado cortado em fatias e em cima de cada uma também.

Para o ovo pochet, coloque uma panela pequena com água até a metade no fogo para ferver. Assim que levantar fervura coloque o vinagre e tempere a água com sal.

Misture a água com o batedor de arame até formar um redemoinho e quebre o ovo bem no centro dele. Deixe cozinhar por 3 minutos e depois retire com uma escumadeira. Repita a mesma coisa com os outros ovos.

Coloque cada ovo pochet sobre as toasts e tempere com sal e pimenta-do-reino.

Finalize com Queijo Parmesão Tirolez ralado por cima.