

[Projectes](#)

Projectes: Ous farcits

Enviada per racuna el 22/Nov/2018 - 18:03

Si tenim pressa però volem menjar quelcom nutritiu, podem pensar a fer uns ous farcits. Només ens caldran 15 minuts i pocs ingredients, cosa que farà que no embrutem gaire la cuina i perdem temps recollint-la. Posarem els ous a coure durant deu minuts, els pelarem i els tallarem per la meitat. Treurem el rovell i el barrejarem amb tonyina i maionesa. Ho barrejarem tot bé i cobrirem l'ou amb la mescla obtinguda. I ja ho tenim!!!

P.D.: quan vam acabar de coure els ous hi havia un que surava a la superfície de l'olla... Si us passa alguna vegada, seria recomanable que no us mengéssiu aquest ou... És una qüestió física. La closca de l'ou és porosa i això permet l'intercanvi de gasos amb l'exterior. A mesura que l'ou envelleix, perd humitat, i s'escapa per aquests porus. Per això, la clara i el rovell encongeixen lentament i el seu lloc l'ocupa una càmera d'aire que es converteix en un flotador i fa que l'ou suri a la superfície quan el submergim a l'aigua. Com menys fresc sigui l'ou, més surarà. Quan sura completament, el millor és descartar-lo, ja que pot estar en mal estat i ocasionar problemes intestinals.