

OMELETE À PARMEGIANA SIMPLES, FÁCIL E RÁPIDO

INGREDIENTES

3 ovos

1 copo pequeno de extrato de tomate

sal a gosto

1 colher (sopa) de óleo

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

orégano a gosto

1 fatia de presunto picada

2 fatias de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

Quebre os ovos e mexa separadamente dos demais ingredientes até que as claras e as gemas se unam.

Acrescente duas colheres de extrato de tomate e sal a gosto, mexa e reserve.

Em uma frigideira, adicione o óleo e a manteiga.

Leve ao fogo, espere até que a manteiga derreta.

Coloque a mistura e abaixe o fogo.

Depois que um lado estiver frito vire o omelete (não há problema se ele despedaçar, preme com uma colher).

Quando os dois lados estiverem bons, coloque o presunto e o queijo por cima

Cubra tudo com o extrato de tomate restante e o orégano.

Tampe a frigideira.

Quando o queijo estiver derretido, apague o fogo e está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14039-omelete-a-parmegiana-simples-facil-e-rapido.html>