

# OMELETE DE FRANGO E QUEIJO NO FORNO

## INGREDIENTES

10 ovos inteiros  
1 peito de frango ferventado e desfiado  
500 g de queijo parmesão triturado  
250 g de requeijão cremoso  
2 tomates picados  
1 cebola picada  
1/2 pimentão picado  
sal a gosto  
coentro a gosto  
manteiga para untar

## MODO DE PREPARO

Unte um refratário grande com manteiga.

Pegue os ovos inteiros e misture todos os ingredientes (exceto o requeijão cremoso) no refratário.

Depois de misturado cubra com uma camada de requeijão cremoso.

Leve ao forno por 30 minutos a 180° C.

Retire quando o requeijão cremoso estiver dourando.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14407-omelete-de-frango-e-queijo-no-forno.html>