

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 180º C.
Retire quando o requeijão cremoso estiver dourando.
Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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