

OMELETE DE SAQUINHO

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1 fatia de queijo mussarela ou outro queijo de sua preferência
- 1 fatia de presunto
- 1/2 tomate picado
- 1/2 cebola picada
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de orégano
- Coentro ou cebolinha a gosto
- Queijo parmesão ralado para polvilhar
- 1 saquinho ziplock (ou qualquer saquinho que possa ser fechado)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente quebre os 2 ovos e misture com um garfo.

Pique o queijo, o presunto, o tomate, a cebola, o coentro (ou cebolinha) e coloque junto com os ovos. Adicione a pitada de sal e de orégano.

Transfira essa mistura para o saquinho ziploc, feche o saquinho e dê uma balançada no mesmo para dar mais uma misturada em tudo.

Em uma panela, coloque água para ferver.

Após levantar fervura, coloque o saquinho dentro, de modo que a parte de cima do saquinho não fique submerso na água.

Após 15 minutos, retire o saquinho com cuidado, retire o omelete e polvilhe com queijo parmesão ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15640-omelete-de-saquinho.html>