

OMELETE COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1 colher (sopa) de requeijão
- 1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de cebola picadinha
- 1 colher (sopa) de tomate picadinho
- 1 colher (sopa) de pimentão verde picadinho
- 1 colher (sopa) de cheiro-verde picadinho (salsinha e cebolinha)
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Bata os dois ovos completos, de preferência com uma batedeira, até se mostrar um líquido uniforme e espumante.

Adicione o requeijão e o queijo parmesão ralado, e bata mais um pouco apenas para misturar bem.

Coloque em fogo médio uma frigideira de aproximadamente 22cm antiaderente com 1 colher (sopa) de azeite para aquecer.

Misture o restante dos ingredientes manualmente.

Passa tudo para a frigideira e tampe.

Aguarde cerca de 3 minutos e veja se já está bem durinho.

Se estiver, com a ajuda de uma espátula, vire o lado cru para a frigideira, aguarde mais ou menos de 40 segundos a 1 minuto, só para dourar.

Sirva quente!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16275-omelete-com-requeijao.html>