

OMELETE CREMOSO

INGREDIENTES

2 ovos

1 fatia de queijo

1 fatia de presunto

creme de leite

sal a gosto

1 colher(chá) de margarina

1 colher(chá) de óleo

MODO DE PREPARO

Corte as fatias de queijo e presunto em "cubinhos" ou desfie apenas.

Coloque em um potinho onde possa se bater os ovos.

Acrescente os 2 ovos e o sal.

Bata tudo, até ficarem bem misturadinhos.

Ligue o fogo, e coloque na frigideira o 1 colher de Margarina e 1 colher de óleo.

Deixe esquentar um pouquinho e agora adicione "o mexido".

Continue batendo o omelete na frigideira.

Quando tiver quase no "ponto", acrescente um pouco (o suficiente para cobrir o omelete) de creme de leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17158-omelete-cremoso.html>