

OMELETE ESPECIAL DO WALTRICK

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 1 xícara de cenoura ralada
- 1 xícara de abobrinha verde ralada
- 1/2 xícara de pimentão picadinho cubinhos de meio centímetro
- 1 tomate picadinho
- 1/2 xícara de linguiça calabresa em cubinhos de 1/2 centímetro
- 1 xícara e queijo mussarela
- 2 fatias de pão integral
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Utilize uma frigideira diâmetro de 24 a 25 centímetros de diâmetro com revestimento de teflon com tampa.

Unte a frigideira inclusive as bordas de preferência com banha.

Quebre os ovos diretamente na frigideira, adicione sal a gosto sobre os ovos e espalhe o pimentão sobre os ovos.

Rale a cenoura sobre o pimentão, rale a abobrinha verde sobre a cenoura.

Espalhe o tomate picadinho sobre a abobrinha.

No micro-ondas frite a calabresa picadinha utilizando sobre um prato o papel-toalha.

Adicione sobre o tomate.

Coloque em fogo baixo por 10 minutos, com a tampa da frigideira.

Espalhe o queijo, deixe mais 3 a 5 minutos cozinhando com a tampa até o queijo derreter.

Sirva com as fatias do pão integral.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17293-omelete-especial-do-waltrick.html>