

OMELETE GOURMET COM CATUPIRY

INGREDIENTES

OMELETE:

Omelete: 2 ovos grandes (ou 3 pequenos)

Tempero verde bem picadinho (opcional)

Sal a gosto

1 colher (sopa) de óleo aproximadamente, ou 1/2 colher (sopa) de óleo de coco

RECHEIO:

Recheio: 2 colheres (sopa) requeijão catupiry

2 colheres (sopa) de atum desfiado

1 colher (sopa) de milho verde (opcional)

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque os ovos, o sal e os temperos, e bata bem com um garfo até formar bolhas de espuma (não precisa bater muito tempo).

Em uma frigideira média, coloque o óleo, deixe aquecer um pouco e depois despeje nela o ovo batido.

Deixe fritar um pouco e depois vire o omelete para fritar o outro lado também.

Enquanto frita o lado de baixo, passe o requeijão catupiry com uma colher na parte de cima, espalhando bem.

Acrescente por cima dele o atum, deixando um pouquinho em fogo baixo para aquecer o atum.

Em seguida, desligue o fogo e dobre o omelete como se fosse um pastel.

Saboreie bem quentinho!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17488-omelete-gourmet-com-catupiry.html>