

# OMELETE BOMBADONA

## INGREDIENTES

3 ovos

1/2 lata de atum light

1/2 tomate sem sementes e picado

1 colher (sopa) generosa de cogumelo champignon fatiado

1 colher (sopa) rasa de azeitona fatiada

4 rodelas de cebola picada

1 colher (cafê) rasa de manteiga ou azeite

Sal, pimenta-do-reino, orégano, salsa e cebolinha a gosto

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente, bata com um garfo ou misturador os 3 ovos até ficar com cor homogênea.

Acrescente nos ovos já misturados o atum, o tomate, o champignon, a azeitona, o sal, a pimenta-do-reino e o orégano, misture tudo e reserve a salsa e a cebolinha para o final do preparo.

Em uma frigideira pequena, derreta a manteiga e refogue rapidamente a cebola.

Misture a cebola refogada aos ovos e demais ingredientes.

Em seguida, coloque toda a mistura na mesma frigideira pequena que refogou a cebola.

Deixe cozinhar em banho-maria durante 25 a 30 minutos, sempre coberto com uma tampa.

Retire do banho-maria e leve diretamente a frigideira para dar cor (lembre-se de alternar os lados da omelete na frigideira, indispensável para obter o ponto desejado).

Pique a salsa e corte a cebolinha, e finalize decorando o prato a seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17493-omelete-bombadona.html>