

OMELETE DE FORNO COM BATATA INGLESA

INGREDIENTES

RECHEIO (OPCIONAL):

Recheio (opcional): sal (a gosto)

queijo parmesão ralado (a gosto)

MODO DE PREPARO

Ferva a água com 1 tablete de caldo de sua preferência.

Fatie as batatas (fatias 1 cm).

Acrescente na água as batatas fatiadas e cozinhe durante 5 minutos.

Unte uma travessa média com margarina, seque as batatas cozidas, e coloque na travessa como base.

Coloque por cima a mussarela (também pode ser acrescentado um recheio como: atum, frango desfiado ou carne moída).

Em outro recipiente, bata os ovos (inteiros) e acrescente aos ovos batidos cebola, coentro, creme de leite, sal e coloque por cima de tudo.

Corte o tomate em rodela ou como preferir (o queijo ralado por cima é opcional).

Preaqueça o forno (médio) e leve para assar, deixando no forno até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18433-omelete-de-forno-com-batata-inglesa.html>