

OMELETE DE FORNO COM ESPINAFRE

INGREDIENTES

5 ovos

1/2 xícara de leite

150 g de queijo

1 colher de farinha de trigo

1 colher de fermento

1 e 1/2 xícara (chá) de folhas de espinafre fatiadas

2 dentes de alho amassados

1 cebola picada

sal e temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Frite o alho e 1/2 cebola no azeite.

Em seguida acrescente as folhas de espinafre e refogue até murchar.

Preaqueça o forno a 180º C.

Em um recipiente, bata os ovos com o sal, a pimenta-do-reino, o orégano, o leite, a farinha, o fermento, o queijo e o restante da cebola.

Adicione também o espinafre refogado e mexa bem.

Despeje em um refratário untado com margarina e farinha de trigo.

Asse de 25 a 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19722-omelete-de-forno-com-espinafre.html>