

OMELEPIOCA

INGREDIENTES

150 g de carne moída

200 g de creme de leite

1/2 lata de milho verde

2 ovos

1 colher (sopa) de tapioca

alho e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Frite a carne moída e em seguida acrescente o milho verde, o creme de leite e o queijo.

Deixe cozinhar por 5 minutos e reserve.

Bata os ovos com a tapioca e acrescente sal a gosto.

Utilizando uma frigideira, coloque os ovos aos poucos até "sujar" o fundo da frigideira fazendo finos discos de omelete.

Acrescente o recheio e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/19973-omelepioca.html>