

# 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19973-omelepioca.html>