

OMELETE DE FRANGO EM NEVE

INGREDIENTES

12 fatias de peito de frango

4 dentes de alho

sal a gosto

orégano a gosto

4 ovos

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, soque 4 dentes de alho, coloque sal a gosto, coloque orégano a gosto, coloque as fatias de frango e misture bem.

Em seguida, quebre os 4 ovos, separando as gemas em um copo, coloque nas claras sal a gosto e um pouquinho de água.

Agora bata até ficar em neve.

Em seguida, coloque as gemas e bata até que eles se fundam.

Prepare a frigideira com óleo, pegue as fatias de frango, 1 por 1, mergulhe de um lado e de outro no ovo batido em neve.

Leve a frigideira para fritar e pronto, bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20229-omelete-de-frango-em-neve.html>