

O OMELETE DA GIO

INGREDIENTES

1 ovo

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

2 fatias de mussarela

2 fatias de peito de peru

2 colheres (sopa) de água em temperatura ambiente

orégano a gosto

azeite de oliva a gosto

1 tomate

1/2 cebola

2 colheres (sopa) de manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Corte a cebola e o tomate em pequenos cubinhos.

Corte a mussarela e o peito de peru em cubos.

Misture todos os ingredientes em um recipiente grande.

Coloque uma frigideira em fogo baixo e unte-a com a manteiga.

Espere a manteiga derreter e despeje a mistura dentro dela.

Espere dourar para tirá-lá do fogo (a não ser que queira mais torrãozinho).

Em 20 minutos, tire do fogo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21606-o-omelete-da-gio.html>