

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>