

OMELETE DO MAURICIO

INGREDIENTES

- 5 ovos
- 150 ml leite
- 2 xícaras farinha trigo
- 1 lata milho verde
- 1 colher (sobremesa) sal
- 200 g queijo parmesão meia cura ralado grosso
- 150 g presunto picado em cubos
- 100 g calabresa em cubos
- 2 pimentas dedo-de-moca sem sementes e picadas bem pequenas
- 1 cebola grande em cubos

MODO DE PREPARO

Em uma bacia, misture bem o ovos, o leite, a farinha e o sal.

Coloque os demais ingredientes, misturando-os muito bem.

Em uma frigideira antiaderente, coloque 1/5 colher (sopa) de margarina e adicione 1 concha da mistura.

Espere fritar um pouco e vire a omelete, de preferência sem mexer.

Agora é só saborear!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23409-omelete-do-mauricio.html>