

OMELETE ISABELA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 3 colheres (sopa) queijo parmesão ralado

2 colheres (sopa) queijo gorgonzola ralado grosso

5 fatias de queijo mussarela

1 colher (sobremesa) de manteiga

1/2 cebola ralada

1/2 tomate ralado

1/2 colher (sopa) salsa picada

2 colheres (sopa) requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Refogue a cebola na manteiga até ficar transparente, acrescente o tomate e a salsa, refogue, desligue o fogo.

Coloque o requeijão, 2 colheres (sopa) do queijo gorgonzola e o parmesão.

Mexa até incorporar e reserve.

Bata os ovos, acrescente sal, pimenta-do-reino e 1 colher (sopa) do queijo gorgonzola.

Unte uma frigideira grande com pouquíssima manteiga, leve ao fogo médio até esquentar.

Coloque os ovos batidos e espalhe até cobrir o fundo da frigideira.

Espere os ovos cozinharem um pouco, coloque o recheio por cima da metade dos ovos e cubra com as fatias de mussarela.

Quando os ovos estiverem totalmente cozidos, dobre como um envelope (a parte que está sem o recheio por cima).

Doure dos dois lados e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23693-omelete-isabela.html>