

FRITADA DE CARNE NO FORNO

INGREDIENTES

4 ovos

1 tomate médio cortado em cubos sem caroço

cheiro-verde a gosto

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

carne em cubinhos

1 cebola pequena

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com cominho, sal e um pouco de pimenta e frite-a junto com a cebola.

Bata os ovos até ficar homogêneo, adicione sal, orégano, pimenta-do-reino, tomate e o cheiro-verde.

Unte uma forma com azeite para não grudar, adicione a carne com a cebola, os ovos e os demais ingredientes.

Leve ao forno por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24168-fritada-de-carne-no-forno.html>