

OMELETE DE COUVE

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de couve manteiga, lavada e picada
- 1 cebola pequena picada
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 dente de alho amassado
- 2 ovos
- sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Numa frigideira, refogue a cebola e o alho.

Junte a couve e refogue, por aproximadamente, 5 minutos.

Numa vasilha, misture e bata os ovos, com um garfo, com o sal e a pimenta-do-reino.

Coloque os ovos batidos em cima da couve já refogada.

Deixe fritar por uns minutos e vire para fritar do outro lado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25373-omelete-de-couve.html>