

OMELETE COM RECHEIO DE PIZZA

INGREDIENTES

2 ovos

2 fatias de presunto (quantidade opcional)

2 fatias de mussarela (quantidade opcional)

1/2 tomate picado

1/2 cebola picada

1 colher (sopa) de extrato de tomate

tempero a sua escolha (sazón, sal, pimenta-do-reino, etc.)

orégano a gosto

óleo, azeite ou manteiga para fritar

MODO DE PREPARO

Misture os ovos até ficarem homogêneos e adicione os temperos a sua preferência.

Em uma frigideira (ou omeleteira), unte com óleo, azeite ou manteiga, inicialmente com fogo médio.

Coloque os ovos e, antes que fiquem firmes, salpique orégano pela superfície.

Quando começarem a deslizar pelo fundo, vire para o outro lado.

Com o fogo bem baixo, passe a colher com o extrato de tomate formando uma camada.

Em seguida, cubra com a camada de mussarela, presunto, tomate e cebola.

Quando a parte de baixo descolar, dobre com cuidado o omelete ao meio para que os ingredientes fiquem dentro e desligue o fogo.

Tampe para o queijo derreter.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25689-omelete-com-recheio-de-pizza.html>