

OMELETE JOHN LENNON

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de leite

2 ovos

1 colher (chá) de manteiga

5 tomates cereja

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

orégano

pimenta calabresa

sal e/ou alecrim a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, bata os ovos e o leite, de formando uma mistura homogênea e aerada.

Adicione o sal e outros temperos de sua preferência à mistura.

Em uma frigideira antiaderente, em fogo baixo, coloque a manteiga e deixe-a derreter.

Despeje a mistura na frigideira com cautela e conforme as extremidades da mistura forem cozinhando e enrijecendo, puxe-as para o centro da frigideira.

Repita o processo repetidamente até que a porção, ainda líquida, da mistura esteja apenas na superfície.

Adicione os tomates cereja, cortados ao meio, e o queijo parmesão.

Coloque-os, suavemente, por cima da mistura quase sólida, e aguarde 2 minutos até que o queijo derreta.

Com o auxílio de uma espátula, dobre o omelete ao meio, para que o centro possa cozinhar com o calor das extremidades.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26024-omelete-john-lennon.html>