

LANCHE ABERTO

INGREDIENTES

5 ovos

sal a gosto

azeite

1/2 cenoura

1 colher de sopa de milho e ervilha (misto)

2 fatias de pão caseiro (hoje usei pão de milho)

queijo ralado a gosto

2 salsichas

molhos (maionese, ketchup e mostarda)

MODO DE PREPARO

Rale a cenoura e coloque em uma frigideira, com 1 fio de azeite.

Deixe cozinhar por alguns minutos, enquanto prepara o omelete.

Bata os ovos com o sal e assim que estiverem bem misturados, despeje por cima da cenoura.

Acrescente o milho e a ervilha, deixe cozinhar, até mudar completamente a textura.

Em outra frigideira, doure as salsichas.

Pegue as fatias de pão, passe os molhos e coloque tiras do omelete de modo que fiquem dispostas com espaços entre si.

Neste espaços, preencha com tiras das salsichas, já cozidas e douradas.

Após, salpique queijo ralado.

Coloque 20 segundos no micro-ondas.

Hummmmm, só se deliciar agora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/26764-lanche-aberto.html>