

OMELETE DE FORNO À MODA DA CACAU

INGREDIENTES

5 ovos

sal a gosto

2 colheres (sopa) de fubá

1 colher (chá) de fermento em pó

1 lata de ervilhas

200 g de mozarela (ralo grosso)

200 g de presunto (ralo grosso)

1 cebola fatiada super fina

1/4 pimentão fatiado super fino

3 pedaços de aipim (mandioca) super cozidos e amassados

1 linguiça calabresa cortada em cubinhos

1/2 xícara (chá) bacon cortados em cubinhos pré fritos

1 e 1/2 colher (sopa) de manteiga de garrafa

um punhadinho de salsinha, cebolinha e manjericão

queijo parmesão ralado para gratinar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela bata bem os ovos.

Acrescente os próximos ingredientes na ordem acima, a cada ingrediente acrescentado mexa bem com a colher para incorporar.

Unte uma assadeira com manteiga de garrafa (a mesma que se fritou o bacon) e acrescente a massa. Polvilhe o parmesão e coloque para assar em forno preaquecido a 180°C (por 15 minutos).

Aumente o forno para 230°C e deixe por 8 minutos para gratinar, mude o forno para esta função se estiver disponível.

Retire do forno e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26846-omelete-de-forno-a-moda-da-cacau.html>