

# TAMAGOYAKI (OMELETE JAPONESA)

## INGREDIENTES

5 ovos

tomate cortado em cubinhos

cenoura ralada

cebola picada

coentro ou cebolinha

mortadela ou salsicha em cubinhos (a gosto)

1 pitada de sal

## MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em um recipiente e misture.

Use uma frigideira antiaderente para fritar o omelete.

Unte a frigideira com manteiga ou azeite.

Acrescente uma pequena porção da mistura na frigideira.

Vá enrolando com uma espátula à medida que for fritando.

Repita o processo, sempre colocando pequenas porções e enrolando.

Quando toda mistura tiver acabado, coloque o omelete em um prato, corte em vários rolinhos e sirva-se.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26940-tamagoyaki-omelete-japonesa.html>