

OMELETE RECHEADO DELICIOSO

INGREDIENTES

2 ovos inteiros

1/2 colher (chá) de azeite

1/2 pacotinho de sazón tempero do nordeste

1 pitada de sal

pimenta-do-reino a gosto

100 g de bacon picado em pequenos cubos

100 g de mussarela ou queijo prato (picado ou ralado)

100 g de presunto (picado ou ralado)

MODO DE PREPARO

Bata bem os ovos com o azeite, o sazón, o sal, a pimenta e reserve.

Coloque o bacon para fritar em uma frigideira média ou grande.

Quando o bacon estiver a seu gosto (eu prefiro crocante), jogue a mistura com os ovos na frigideira.

Espalhe bem para não ficar nem muito grosso e nem muito fino.

Quando a parte de baixo estiver moreninha, vire cuidadosamente o omelete.

Cuidado para não queimar.

Quando a parte virada para baixo já estiver frita, mas ainda amarelinha, vire outra vez para cima.

Abaixe o fogo e coloque o queijo e o presunto por cima.

Desligue o fogo e dobre o omelete no meio. O calor dele fará com que o queijo derreta e o presunto fique bem quentinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27044-omelete-recheado-delicioso.html>