

OMELETE DE FORNO DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

4 ovos

1 tomate sem sementes bem picadinho.

2 xícaras de carne moída preparada ao seu gosto

1 colher de sobremesa de amido de milho.

1/2 xícara de salsa picadinho

1/2 xícara de cebolinha picadinho

1/2 xícara de queijo parmesão

sal a gosto

1 colher (café) de fermento (pó royal) colocado por último

MODO DE PREPARO

Numa batedeira, bata as claras em neve, depois as gemas e continue batendo.

Despeje os ovos batidos em uma vasilha grande e adicione o amido de milho, a salsa e a cebolinha picadinhas.

Em seguida, adicione o tomate picadinho, o queijo parmesão.

Por último, misture delicadamente o fermento em pó (pó royal) e acerte o sal

Unte um pirex, coloque a mistura e vá espalhando delicadamente a carne moída por cima.

Salpique um pouco de queijo parmesão e leve ao forno médio até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27159-omelete-de-forno-do-lucio-cezar.html>