

OMELETE DA VÓ REGINA

INGREDIENTES

3 ovos

1/2 cebola ralada

1/2 copo (americano) de leite

1 colher de (sopa) de farinha de trigo

1 colher de (café) de sal

1 colher de (sopa) de queijo parmesão ralado

1 colher (sopa) de salsinha picada

200 g de queijo prato ou mussarela fatiada

MODO DE PREPARO

Bata as claras, em seguida, misture as gemas e bata até misturar bem.

Dissolva a farinha de trigo no leite e misture com os ovos batidos.

Acrescente o sal, o queijo parmesão ralado e a salsinha, misture bem e reserve.

Unte uma frigideira com óleo e leve ao fogo, deixe esquentar.

Coloque as colheradas da massa para fritar e deixe dourar dos dois lados.

Coloque uma fatia de queijo prato ou queijo mussarela, deixe derreter.

Dobre como se fosse pastel, retire da frigideira, coloque sobre papel absorvente e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27565-omelete-da-vo-regina.html>