

OMELETE ASSADA DE ARROZ

INGREDIENTES

1 colher de sopa de cebola
1 dente de alho
1 colher de sopa de óleo
1 xícara de chá de cenoura em cubos
1 xícara de chá de pimentão vermelho picado
2 xícaras de chá de talos de couve
2 xícaras de chá de arroz cozido
1 colher de sopa de margarina para untar
3 ovos
cheiro-verde picado a gosto
1/2 xícara de chá de leite
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Doure a cebola e o alho ao óleo.
Junte o pimentão, a cenoura e os talos de couve.
Acrescente o arroz cozido.
Tempere com sal a gosto.
Despeje em uma travessa untada.
Bata os ovos, acrescente o cheiro-verde e o leite.
Despeje os ovos batidos sobre o arroz.
Leve ao forno preaquecido, até que os ovos estejam cozidos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27644-omelete-assada-de-arroz.html>