

# 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>