

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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