

# OMURICE

## INGREDIENTES

1 filé de peito de frango em cubos  
1/2 cebola pequena picada  
1/2 colher de sopa de manteiga ou margarina  
1/2 colher de chá de óleo  
1 xícaras de arroz cozido  
2 colheres de sopa de ketchup  
50 g de champignons fatiados ou picados  
sal e pimenta a gosto  
2 ovos

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Em uma panela média, derreta a manteiga junto com o óleo.  
Quando derretida, frite o frango até dar uma dourada.  
Depois coloque a cebola, sal e pimenta e deixe fritar bem.  
Coloque o champignons e misture bem.  
Logo depois, coloque o arroz e deixe fritar por 1 minuto.  
Puxe tudo para um lado da panela, no outro lado coloque o ketchup para cozinhar por uns 30 segundos.  
Em seguida, misture tudo.

### OMELETE:

Omelete: Bata os ovos juntos com um pouco de sal.  
Derreta um pouco de manteiga na frigideira e passe um papel toalha tirando o excesso de manteiga.  
Frite o omelete o mais fino possível sem desmanchá-lo na hora de virar.

### MONTAGEM:

Montagem: Coloque o arroz no centro do prato e molde com uma espátula, até ter o formato que deseje.  
Coloque o omelete em cima.  
Com uma espátula, segure o omelete e com outra coloque as bordas do omelete para baixo do arroz.  
Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27685-omurice.html>