

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 xícara 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://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/27685-omurice.html>