

CUP OMELETE

INGREDIENTES

6 fatias de peito de peru

4 tiras de bacon

6 fatias de queijo (mussarela, prato ou chedar) picadas

4 ovos

1 tomate picado (opcional)

cheiro-verde a gosto (opcional)

orégano a gosto (opcional)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque uma fatia de peito de peru em cada forminha de cupcake ou forminha de empada.

Coloque as fatias de bacon, intercale fazendo um “x”.

Corte do tamanho de sua preferência.

Leve ao forno micro-ondas por 1 minuto.

Bata os ovos com um fouet ou garfo até que a mistura fique bem homogênea.

Acrescente tomate, queijo, cheiro-verde e sal, ou temperos de sua preferência.

Se quiser acrescentar mais ingredientes aos ovos mexidos, aumente a quantidade de forminhas.

Coloque os ovos batidos nas forminhas de cupcake com o peito de peru e bacon.

Não encha demais para não derramar durante o cozimento.

Coloque as forminhas com o omelete no micro-ondas e ajuste o tempo, em temperatura alta, para 5 a 10 minutos.

Acompanhe o cozimento, pois alguns micro-ondas são mais potentes que outros.

Para desenformar basta puxar o peito de peru com cuidado.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28178-cup-omelete.html>