

# OMELETE DE FRANGO

## INGREDIENTES

4 sassamis de frango  
1 cebola grande  
3 dentes de alho  
1/2 pimentão médio  
4 ovos  
2 fatias de queijo mussarela  
orégano a gosto  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Primeiro cortar os frangos em cubos grandes.  
Colocar em uma panela para fritar bem.  
Enquanto o frango frita, cortar a cebola, pimentão e o alho em tamanhos pequenos.  
Deixar o frango fritar por, aproximadamente, 6 minutos para deixá-los bem dourado.  
Acrescentar a cebola, pimentão e alho e baixar o fogo para que refogue.  
Acrescentar orégano e sal.  
Colocar mais azeite e quebrar um ovo sobre os frangos e misturar.  
Não quebrar o ovo separado e depois misturar.  
Quebrar outro ovo e misturar, e assim por diante.  
Rasgar as fatias de queijo e colocar nos frangos e mexer.  
Apagar o fogo e está pronto.  
Se preferir, acrescente mais sal.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28734-omelete-de-frango.html>