

# 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>