

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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