

OMELETE DE SOBRA DA LILIAN

INGREDIENTES

2 ovos
1 pitada de creme de alho
1 cebola ralada
1 pitada de noz-moscada
1 pitada de coloral
6 fatias de presunto
6 fatias de mussarela
1/4 de xícara de leite
3 colheres de trigo
sal a gosto
1 colher rasa de café de fermento em pó royal
salsa picadinha a gosto
azeite

MODO DE PREPARO

Colocar os 2 ovos em uma vasilha e bater com fuet, até ficar homogêneo.

Depois de batido, acrescente todos os temperos.

Acrescentar metade da xícara de leite e colocar os frios picados.

Colocar o trigo e o fermento, misturar e verificar se é necessário colocar mais leite.

A massa não pode ser aguada e nem muito consistente (mais que a consistência de um creme).

Experimente, pois o alho já vem com sal.

Caso necessário acrescente o sal a gosto.

Unte com azeite uma frigideira com tampa, preferencialmente de teflon.

Despejar a metade do omelete na frigideira e baixar o fogo e tampar a frigideira e aguardar uns 2 minutos.

Colocar 2 fatias de presunto inteiro, virar o omelete com o presunto para baixo, fechar a tampa e aguardar 1 minuto.

Repita a operação, mas ao invés de presunto, coloca mussarela depois de virar.

Coloque em um prato e se delicie.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28768-omelete-de-sobra-da-lilian.html>