

OMELETE DE CALABRESA COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

3 ovos

1/2 linguiça calabresa

1/2 cebola

3 a 4 colheres de requeijão

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Misture os 3 ovos em uma vasilha, e tempere conforme seu gosto.

Pique 1/2 cebola em cubos pequenos.

Pique 1/2 linguiça calabresa em cubos.

Aqueça uma frigideira anti-adherente (de preferência) e despeje os ovos, cozinhando em fogo baixo.

Em uma panela separada, refogue a cebola com óleo e em seguida adicione a calabresa picada anteriormente.

Adicione de 3 a 4 colheres de requeijão, com a calabresa para formar o recheio.

Assim que a omelete soltar do fundo da panela e a parte superior estiver quase solidificada, despeje o recheio na metade.

Cubra com a outra parte da omelete e prense tudo utilizando uma espátula.

Só servir!

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28994-omelete-de-calabresa-com-requeijao.html>