

OMELETE À MODA DA CASA

INGREDIENTES

2 ovos

1/2 colher de manteiga

1 dente de alho

1 tomate

1 fatia de mortadela ouro

2 fatias de queijo

1 pitada de sal

azeite

temperinhos verdes a gosto

MODO DE PREPARO

Quebre os ovos e peneire em recipientes separados (para tirar a gordura em volta da gema).

Mexa com um garfo.

Numa omeleteira antiaderente, use a manteiga para dourar o alho.

Adicione o tomate, abafe e deixe murchar.

Jogue um dos ovos mexidos na panela com um fio de azeite, abafe.

Quando o ovo estiver um pouco consistente, adicione o sal, o queijo e a mortadela.

Cubra a mistura com o outro ovo.

Se desejar, adicione temperinhos verdes (eu gosto de usar orégano).

Leva cerca de 1 minuto (em fogo baixo), para que o 1º ovo fique firme.

Vire a omeleteira para que os 2 ovos possam dourar por igual.

Sirva com um copo de suco de laranja.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29698-omelete-a-moda-da-casa.html>