

TACOMELETE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos

1 pitada de pimenta líquida

1 pitada de sopa de cebola em pó

queijo ralado

orégano

RECHEIO:

Recheio: 2 fatias médias de presunto (pode ser peito de peru também)

4 a 6 fatias de queijo mussarela

1/2 tomate picado em cubos

sal

1/2 xícara de suco de limão

azeite

MODO DE PREPARO

Quebre os 2 ovos num recipiente separado e mexa-os.

Misture os ovos com o queijo ralado, a pimenta e a sopa de cebola e mexa bem, até dissolver por completo o pó da sopa de cebola.

Guarde os ovos na geladeira até que termine de preparar o recheio.

Piquei o queijo e o presunto em pedaços pequenos.

Pegue os tomates picados e tempere com o sal, o azeite e o orégano a seu gosto.

Em seguida misture com o queijo e o presunto.

Com o recheio todo junto, despeje 1/2 xícara de suco de limão e misture bem.

Unte a frigideira com manteiga, para dar mais sabor.

Espere esquentar e despeje os ovos.

Quando a massa começar a ficar meio douradinha, vire-a e abaixe o fogo.

Deixe dourar mais, tomando cuidado para não queimar.

Quando você achar que estiver pronta, coloque o recheio em um lado somente e feche a massa por cima, como o formato de um taco.

Espere uma minutos para esquentar o recheio.

Pode tirar do fogo.

Pronto, seu tacomelete está pronto para ser saboreado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29864-tacomelete.html>