OMELETE AO VINHO TINTO

INGREDIENTES

1 ovo

algumas rodelas finas de cebola cortadas em pedaços (a gosto)

sal a gosto

4 colheres de sopa de vinho tinto suave de mesa

orégano para decorar

3 colheres de sopa de óleo (para fritar)

MODO DE PREPARO

Quebre um ovo em uma vasilha pequena e bata bem com a ajuda de um garfo.

Clara e gema devem se misturar bem, bata até obter um tom amarelo claro.

Em seguida acrescente a cebola e o sal e novamente misture tudo.

Aqueça o óleo em uma frigideira pequena e só então ponha a mistura feita.

Busque fazer com que sua omelete cubra a base da frigideira inteira.

Aguarde um pouco (pouco mesmo) até poder soltar as bordas da omelete sem resgá-la, ela ainda vai estar bem clarinha.

Dobre-a em três partes e, com a costura voltada para cima, acrescente o vinho tomando o cuidado de deixar cair um pouco na frigideira para que não fique um lado apenas.

É o vinho que vai dar a cor.

Vire a omelete para pegar a cor no lado da costura também e, em seguida, retire-a da frigideira.

Decore com um pouco de orégano, bem pouco para não perder o aroma do vinho.

A receita é para um ovo apenas porque fica mais bonita assim, mas como um ovo é muito pouco então eu faço um ovo de cada vez .

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30041-omelete-ao-vinho-tinto.html