

OMELETE DO JOÃO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 fatias de mussarela, queijo prato ou queijo branco

1 colher de sopa de requeijão

1 fatia de presunto

MODO DE PREPARO

Em um prato fundo, coloque os ovos, o queijo ralado e o sal.

Com um garfo bata bem os ingredientes.

Unte a frigideira com margarina, no fundo e nas laterais.

Deixe em fogo médio até aquecer.

Coloque os ovos batidos, abaixe o fogo e tampe a frigideira.

Quando a parte de cima do omelete secar, levante-o, coloque mais um pouco de margarina e vire.

Coloque o requeijão e o queijo.

Dobre o omelete com cuidado para não quebrar.

Deixe dourar dos dois lados.

E pronto, é só saborear!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30811-omelete-do-joao.html>