

OMERULA (OMELETE DE AMARULA)

INGREDIENTES

- 3 ovos (caipiras, de preferência) batidos
- 1 porção de cogumelos picados
- 1 porção de palmito picado
- 1 porção de cebolinha verde picada
- 1 porção de cebola picada em cubos
- 1 tomate picado em cubos
- 1 porção de alho (a gosto)
- 1 pitada de sal
- 2 fatias de mussarela picadinha
- 2 fatias de presunto picadinho
- 1 cálice de Amarula
- 2 colheres de sopa de manteiga

MODO DE PREPARO

Coloque a manteiga em uma frigideira e aqueça até derreter.

Mantenha o fogo baixo até o final e sempre mexendo com uma colher comece a adicionar os ingredientes.

Coloque o alho e aguarde dourar.

Coloque a cebola picada em cubos.

Acrescente o sal.

Após o aquecimento da cebola, acrescente o cogumelo e o palmito.

Aguarde um leve cozinhar e acrescente os ovos batidos, mexendo sempre.

Acrescente o presunto picadinho.

Acrescente o tomate picadinho.

Acrescente a cebolinha verde picadinha.

Acrescente a mussarela picadinha.

Por fim, adicione o cálice de Amarula.

Mexa até a Amarula misturar bem e iniciar a fervura.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/31900-omerula-omelete-de-amarula.html>