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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31900-omerula-omelete-de-amarula.html