

OMELETE DE FORNO RECHEADO

INGREDIENTES

7 ovos

5 colheres de sopa de farinha de trigo

1/3 de xícara de leite

2 pacotes de queijo ralado

1 tomate picado

1 cebola picada

1/2 dente de alho

1 pote de requeijão

1/2 de copo de água

sal a gosto

MODO DE PREPARO

OMELETE:

Omelete: Bata o ovo até ficar com a textura de um omelete.

Acrescente a farinha de trigo, o tomate picado, o sal e o leite.

Em uma tigela passe a margarina e ponha todo o ingrediente batido e leve ao forno em 200°C.

RECHEIO:

Recheio: Em um liquidificador bata o requeijão, o copo de água, o dente de alho, a cebola e um pacote de queijo ralado, se quiser ponha um pouco de sal.

Despeje por cima do omelete já pronto, acrescente mais um pacote de queijo ralado por cima do recheio e leve ao forno até que o recheio comece a borbulhar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31936-omelete-de-forno-recheado.html>