

OMELÉTÃO RÁPIDO

INGREDIENTES

4 ovos

3 colheres de queijo ralado

1 pitada de sal

Tempero de sua preferência

1/2 cebola pequena picada

1/2 tomate pequeno picado

Farinha de trigo até o ponto

Óleo

Recheio a gosto

Sugestões:

Presunto e queijo

Sardinha

Atum

Salsicha

MODO DE PREPARO

Em um pote: os ovos, o queijo ralado, o sal, tempero, a cebola, o tomate e o recheio de sua preferência. Misture tudo com uma colher.

Depois de tudo bem misturado, acrescente a farinha aos poucos (a quantidade de farinha varia de acordo com o recheio utilizado) sempre mexendo. O ideal é que fique pastoso.

Em uma frigideira alta, coloque um pouco de óleo (cerca de 2 cm). Com o óleo ainda frio, coloque a mistura na frigideira e tampe.

Deixe em fogo baixo até dourar um lado, depois vire com uma escumadeira (como se fosse uma panqueca gordinha) e deixe dourar do outro lado.

Coloque o omeletão em um prato e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32521-omeletao-rapido.html>