

OVOS MEXIDOS COM RABANADA SALGADA

INGREDIENTES

RABANADAS:

Rabanadas: 6 fatias de pão light de aveia

2 xícaras de chá de leite desnatado

Sal e pimenta-do-reino branca a gosto

1 colher de café de caldo de legumes em pó (opcional)

1 colher de sopa de cheiro verde fresco

2 colheres de sopa de azeite para fritar as rabanadas

2 a 3 ovos grandes batidos e temperados com sal e orégano a gosto (60 gramas cada)

OVOS MEXIDOS:

Ovos mexidos: 6 ovos grandes (60 g cada)

6 colheres de sopa de leite

2 colheres de sopa de requeijão light ou creme de leite light

Sal e pimenta-do-reino branca a gosto

2 colheres de chá de manteiga ou azeite para untar a frigideira

MODO DE PREPARO

RABANADAS:

Rabanadas: Corte as fatias de pão do tamanho desejado.

Tempere o leite com sal, pimenta, caldo de legumes em pó e o cheiro verde. Passe as fatias de pão por essa mistura, até que fiquem encharcadas. Em uma frigideira com antiaderente, aqueça o azeite. Passe os pães pelo ovo batido e coloque-os na frigideira, deixando dourar dos dois lados. Sirva com os ovos mexidos.

OVOS MEXIDOS:

Ovos mexidos: Bata os ovos, acrescente o leite, o requeijão e tempere a gosto com sal e pimenta do reino. Bata até ficar espumoso.

Derreta a manteiga numa frigideira e despeje os ovos, mexa com uma colher de silicone até que todo o ovo esteja cozido, mas ainda macio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33728-ovos-mexidos-com-rabanada-salgada.html>