

OMELETE DE FORNO DELICIOSO

INGREDIENTES

6 ovos

6 salsichas cortadinhas

1 tablete de knorr

salsinha e cebolinha

1/2 cebola fatiada ou picada

1/2 tomate fatiado ou picado

1 dente alho

orégano

1 pitada de fermento

6 colheres de água quente

óleo para untar tabuleiro

1 pacote de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Separe as claras das gemas.

Bata as claras em neve e adicione as gemas.

Bata mais um pouco.

Adicione o dente de alho amassado.

Desfaça o knorr em água quente e coloque o fermento. Misture aos ovos, junte orégano, salsinha e cebolinha a gosto. Unte com óleo a forma e despeje os ovos.

Coloque na mesma proporção as salsichas, a cebola e o tomate, salpique o queijo ralado. Leve ao forno a 220°C por 20 minutos ou até dourar o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33845-omelete-de-forno-delicioso.html>