

OMELETE DEMOCRÁTICO DE PANELA

INGREDIENTES

5 ovos
3 fatias de presunto
queijo de sua preferência picado
1 colher (sopa) cheia de cogumelos
1/2 tomate picado
1/2 xícara de queijo ralado
1 colher (café) de fermento
1 colher (sopa) de maizena
cebolinha
salsa
sal a gosto
orégano a gosto
pimenta-do-reino a gosto
alho desidratado
manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Quebre os ovos em uma vasilha e bata.

Adicione o fermento e a maizena e misture.

Acrescente os demais ingredientes, presunto, tomates, cogumelos, queijo de sua preferência, queijo ralado, cebolinha, salsa, sal, pimenta, orégano, alho.

Em uma panela anti-aderente de tamanho médio, passe manteiga e coloque a mistura de ovos. Não encha muito a panela para que não seja difícil o processo de virar a omelete.

Quando as beiradas estiverem soltando da panela é o momento de virar a omelete. Utilize uma espátula para que consiga virar sem quebrar. Quanto menor a panela mais fácil esse processo.

A quantidade de omeletes pode variar conforme o tamanho da panela que você use.

Você pode utilizar e/ou substituir os ingredientes desta receita pelo que você tiver em casa, não precisando seguir a receita à risca, mas tenha como base a quantidade de ovos, fermento e maizena. Use por exemplo cenoura ralada, milho verde, ervilha, brócolis e faça a sua versão de omelete. Por isso ele é democrático.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34270-omelete-democratico-de-panela.html>