

OMELETE DE ESPAGUETES (RECEITA ITALIANA)

INGREDIENTES

500 g espaguete

5 ovos

parmesão ralado

óleo

pimenta-do-reino em pó

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhar os espaguete em água salgada, escorrer e reservar.

Bater os ovos, acrescentar a pimenta-do-reino, o sal e o parmesão.

Misturar todos os ingredientes.

Aquecer uma frigideira grande com 10 colheres de óleo.

Colocar os ingredientes na frigideira e misturar por um pouco com uma colher de madeira.

Deixar cozinhar um lado do omelete e, quando ficar dourado, pegar um prato grande e girar.

Quando o outro lado tiver dourado, tirar da frigideira, colocar no prato e servir em pedacinhos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34292-omelete-de-espaguetes-receita-italiana.html>