

OMELETE DA NONETE

INGREDIENTES

2 ovos

1 pão duro (observação tem que ser duro)

1/2 cebola ralada

1 sachê de caldo de galinha ou um caldo de sua preferência (tem que ser em pó)

sal a gosto

um pouco de leite

uma porção de coentro fresco ou outro tempero em folha de seu gosto

MODO DE PREPARO

Coloque em um recipiente os ovos, o leite, a cebola ralada e os tempero todos juntos.

Rale ou processe o pão até formar uma farinha.

Misture tudo e frite em porções.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35224-omelete-da-nonete.html>