

OMELETE DA CAMILA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 fatias de presunto cortados em cubos

2 fatias de mussarela cortados em cubos

2 salsichas

5 fatias de calabresa

1 pitada de orégano

mel

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os 3 ovos, a colher de queijo ralado e uma pitada de sal (não precisa muito sal por que o queijo ralado já é um pouco salgado).

Esprema uma banda do limão para tirar o cheiro do ovo e deixe bater por uns 3 minutos.

Enquanto isso coloque um pouco de manteiga em uma frigideira pequena, despeje metade da mistura do liquidificador e acrescente os ingredientes do recheio.

Espere um pouco e acrescente o orégano.

Vire a omelete, espera mais um pouco e desligue o fogo.

Acrescente o mel em cima e bom apetite.

Repita com o resto da mistura do liquidificador, dá pra fazer 2 medidas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35281-omelete-da-camila.html>