

OMELETE A DELÍCIA COM SALSICHA

INGREDIENTES

3 ovos inteiros
2 colheres de farinha de trigo
1 pitada de sal
2 sachês de sazon/maggi de sua preferência (eu usei o de picanha)
2 salsichas picadas
cheiro verde e coentro a gosto (picados)
1/4 cebola picada
1/4 tomate picado
1/4 pimentão picado
1/2 colher de sopa de polpa de alho
1/2 colher de sopa de tempero caseiro
Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Faça um picadinho das salsichas, cheiro verde, coentro, cebola, tomate, pimentão e misture num local separado. Depois adicione 1/2 colher de sopa de polpa de alho, 1/2 colher de sopa de tempero caseiro e os 2 sachês de sazon/maggi e misture tudo.

Bata as três claras até ficarem em neve.

Adicione as gemas, à clara em neve e misture.

Coloque o sal, o trigo e bata por 1 minuto, para que a clara se torne uma pasta macia.

Numa frigideira coloque um pouco de óleo e, quando ficar bem quente, coloque a massa.

Coloque os ingredientes que foram picados espalhando por toda a massa.

Coloque o restante da massa por cima, quando ficar consistente, vire para o outro lado, fritando por igual.

Após fritar, coloque-os em um recipiente com papel toalha para escorrer a gordura e sirva em seguida ainda quentinho.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35412-omelete-a-delicia-com-salsicha.html>