

OMELETE DE CARNE DO SOL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 dentes de alho grande

cheiro verde picadinho

1/2 cebola ralada

1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio: 250 g de carne do sol

1 cebola pequena

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Corte a carne do sol em pedaços que dê para triturar no liquidificador.

Frite bem, quando estiver perto da carne ficar pronta coloque a cebola.

Triture e reserve.

MASSA:

Massa: Separe a clara da gema e bata a clara até ficar em neve.

Coloque as gemas e bata.

Acrescente todos os outros ingredientes.

Quando estiver assando coloque o recheio por cima e feche a massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35820-omelete-de-carne-do-sol.html>