OMELETE DE CARNE COM FAROFA DE CARNE (LAWINSCKY)

INGREDIENTES

6 ovos

1/2 colher (chá) sal

6 talinhos de coentro picadinhos (cheiro verde)

1/2 cebola (chá) ralada

2 xícaras farinha de trigo(ou farinha de mandioca)

700 g de carne desfiada já cozida(ou galinha desfiada,carne do sol,carne moída e calabresa moída com bacon)

5 colheres (sopa) óleo

5 colheres (sopa) de manteiga(margarina)

MODO DE PREPARO

Pegue a carne desfiada ou carne moída ou frango desfiado já cozido e sem caldo e reserve, separe 2 xícaras (chá) para farofa

Em uma prato coloque as gemas e na batedeira ponha as claras,vá batendo até chegar em ponto de neve.

Adicione as gemas e bata mais um pouco em seguida coloque o sal,cebola e coentro (cheiro verde).

Deixe bater mais um pouco e vá adicionando devagar a farinha de trigo(farinha de mandioca).

Pare de bater e mexa com uma colher a massa e veja se ela não esta tão cremosa,se estiver muito mole adicione um pouco mais de farinha e reserve.

Em uma frigideira antiaderente ponha o óleo para esquentar.

Coloque uma concha de massa e deixe até ficar morena(você pega uma espátula levante a massa e veja se embaixo esta ficando moreno).

Coloque o recheio de carne, frango ou calabresa por cima e feche.

Deixe fritar um pouco, vire o outro lado e aperte devagar até selar a massa.

Coloque em um prato.

Após as omeletes prontas, em outra panela ponha a manteiga junto com a carne.

Deixe a manteiga derreter, desligue o fogo e ponha a farinha de mandioca.

Mexa bem e coloque por cima das omeletes.

Sirva com arroz e um suco de maracujá.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35917-omelete-de-carne-com-farofa-de-carne-lawinscky.html