

OMELETE SUÍÇA

INGREDIENTES

4 salsichas de chester perdigão
1 colher (sopa) de manteiga
3 batatas descascadas e raladas (350 g)
4 ovos batidos com sal
sal e pimenta

MODO DE PREPARO

Em uma panela, afervente as salsichas de chester e corte-as em rodela de 1 cm, reserve.

Em uma frigideira pequena, aqueça a manteiga e espalhe a batata por toda superfície.

Frite as batatas em fogo baixo e sem tampa, até começar a dourar.

Salpique com o sal e a pimenta.

Sobre as batatas espalhe as rodela de salsichas.

Despeje na frigideira a mistura de ovos e frite como uma omelete, virando-a para dourar.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36759-omelete-suica.html>