

# 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, a fervente as salsichas de chester e corte-as em rodelas 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 rodelas de salsichas.

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

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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