

# OMELETE MISTO

## INGREDIENTES

6 ovos

1 lata creme de leite

1 e 1/2 colheres (sopa) margarina

150 g queijo de búfalo picado

150 g bacon picado

salsicha a gosto

sal a gosto

1 tomate

cheiro-verde

queijo ralado

## MODO DE PREPARO

Bater muito bem os ovos com a margarina. Acrescentar o creme de leite e mexer bem. Acrescentar os demais ingredientes e mexer. Leve ao forno a 180°C em um refratário untado, por 40 minutos. Tire, vire e coloque de novo por mais 15 minutos.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37854-omelete-misto.html>