

OMELETE DA VOVÓ

INGREDIENTES

2 ovos

1 pitada de sal

bacon

1 fatia de presunto

1 fatia de queijo

MODO DE PREPARO

Separe as claras dos ovos e bata com a batedeira. Depois, adicione as gemas e o sal e bata de novo e reserve. Ponha o bacon para fritar e reserve. Pegue a batedeira e despeje o conteúdo em uma frigideira. Adicione o bacon, o queijo e o presunto cortados em cubos sempre tomando cuidado para não grudar na frigideira. Quando estiver grudando muito, vire o omelete e desligue o fogo. Espere esfriar pelo menos por 2 minutos e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37879-omelete-da-vovo.html>