

OMELETE DE BATATA E QUEIJO DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

1 batata bem cozida

1 ovo

2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado ou outro qualquer de sua preferência

sal a gosto

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Amasse bem a batata cozida e misture nela o ovo, queijo parmesão e tempere com sal a gosto.

Misture bem todos os ingredientes .

Unte uma frigideira de preferência anti- aderente e espalhe bem esse creme de batata formando um disco de mais ou menos 1 cm de espessura.

Deixe fritar bem até que fique douradinho.

Com auxílio de um prato, vire o omelete e volte à frigideira para que frite o outro lado até que fique também douradinho.

Sirva quentinho.

Cada omelete rende duas porções.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38298-omelete-de-batata-e-queijo-do-lucio-cezar.html>