

# FRIGIDEIRA DE QUEIJO E PRESUNTO

## INGREDIENTES

8 ovos graúdos  
300 g de queijo mussarela picado ou triturado  
300 g de presunto picado ou triturado  
1/2 lata de milho verde  
1 cebola picada  
2 dentes de alho amassados  
1/2 tomate picadinho  
1/2 pimentão verde picadinho  
tempero verde a gosto (usei coentro, cebolinha e salsa)  
2 colheres de sopa de farinha de mandioca  
sal a gosto  
azeite de oliva a gosto  
margarina para untar

## MODO DE PREPARO

Coloque o azeite de oliva para aquecer.  
Coloque a cebola e o alho e deixe dourar.  
Adicione o tomate, o pimentão e refogue bem.  
Misture e acrescente o presunto e o milho verde.  
Tempere com sal.  
Misture e adicione o coentro, a cebolinha e a salsa picadinhos. Misture bem e apague o fogo.  
Aqueça o forno em temperatura média.  
Bata as claras em neve, tempere com sal e adicione as gemas, batendo levemente.  
Acrescente a farinha e misture levemente.  
Despeje metade dos ovos em uma forma untada com margarina.  
Coloque o recheio de presunto e por cima o restante dos ovos.  
Por último o queijo triturado distribuindo em todas as partes da forma.  
Leve ao forno até dourar e sirva imediatamente com arroz e salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/38598-frigideira-de-queijo-e-presunto.html>