

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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