

OMELETE ESPECIAL DE FORNO

INGREDIENTES

5 ovos

sal a gosto

1 xícara de tomate picado

1 xícara de cebola picada

1/2 xícara de coentro picado

azeitona verde picada

milho verde e ervilha

sardinha em lata

queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Bater os ovos inteiros no liquidificador, não esqueça de colocar o sal.

Em uma tigela misture bem o restante dos ingredientes, exceto o queijo ralado.

Unte com margarina um refratário apropriado para ir ao forno.

Despeje os ovos batidos.

Acrescente o recheio e espalhe bem, para que fique bem distribuído.

Polvilhe o queijo ralado por cima.

Leve ao forno por aproximadamente 20 minutinhos, depende do forno.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39330-omelete-especial-de-forno.html>