

OMELETE COM CREAM CHEESE

INGREDIENTES

5 ovos

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

sal e pimenta-do-reino a gosto

1 colher (sopa) de óleo ou azeite

4 colheres (sopa) de cream cheese

3/4 de xícara (chá) de tomate-cereja cortados em gomos finos

1 colher (sopa) de orégano

MODO DE PREPARO

Bata os ovos ligeiramente, junte o queijo parmesão, o sal e a pimenta-do-reino. Misture.

Aqueça o óleo numa frigideira de 25 cm de diâmetro (melhor que seja antiaderente) e despeje a mistura de ovos e queijo.

Frite em fogo moderado, levantando as beiradas com uma espátula e inclinando ligeiramente a frigideira para que a mistura escorra para baixo.

Quando a superfície estiver cozida, mas ainda cremosa, coloque a omelete sobre um prato de servir mantendo a parte frita para baixo.

Espalhe o cream cheese e salpique os gomos de tomate-cereja temperados com sal e orégano. Dobre formando uma meia-lua e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40274-omelete-com-cream-cheese.html>