OMELETE DE FORNO FÁCIL E GOSTOSO

INGREDIENTES

4 ovos

2 fatias de peito de peru

2 fatias de queijo muçarela

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

1 colher (sopa) de queijo parmesão fresco ralado (não use do saquinho pronto, porque não dá o sabor especial)

1 raminho de salsa e 1 talo de cebolinha (não é pra usar o molhe inteiro) ou a gosto.

azeite

1 colher (chá) de manjericão

1/2 colher (chá) de fernento químico (aqueles normais pra bolo)

MODO DE PREPARO

Bata os 4 ovos com um garfo

Depois acrescente a pimenta

Trasfira a mistura para um refratário pequeno (usei um quadrado de 20 cm)

Repita o processo com o queijo muçarela

Pique a salsa e a cebolinha

Adicione todos os ingredientes já picados e colocando por cima de todo o ovo no refratário

Espalhe o manjericão por cima e adicione um fio de azeite por cima de toda o refratário

Não misture os ingredientes, apenas coloque

Aqueça o forno por 2 minutos em 180º C e após coloque o omelete

Deixe por mais 10 minutos ou até dourar e está pronto

Aproveite, pois o sabor fica divino

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4051-omelete-de-forno-facil-e-gostoso.html