

OMELETE CHEIO DE QUEIJO

INGREDIENTES

2 ovos grandes.

1 colher de sopa de leite com baixo teor de gordura.

algumas pitadas de sal e de pimenta.

1 colher de sopa de manteiga.

30g de queijo cheddar ralado.

MODO DE PREPARO

Quebre os ovos em uma tigela pequena.

Coloque o leite, o sal e a pimenta na tigela, bata os ingredientes até ficarem espumantes.

Derreta a manteiga na frigideira, untando-a por inteiro.

Despeje a mistura com ovos na frigideira. Enquanto frita, use uma espátula para afastar a mistura das laterais da frigideira.

Quando o omelete ficar durado na parte inferior e firme na parte superior, salpique-o com o queijo.

Use a espátula para dobrar o omelete na metade, deixando o queijo no meio. Frite por mais 30 segundos.

Tire o omelete da frigideira com cuidado e sirva em um prato.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41149-omelete-cheio-de-queijo.html>