

OMELETE ASSADO COM ERVAS FINAS E ABOBRINHAS

INGREDIENTES

5 ovos

1 abobrinha verde média em rodelas fininhas

1 colher de chá de ervas finas

cheiro verde a gosto

1 pitada de pimenta do reino moida na hora

1 pitada de sal

2 colheres de mussarela ou parmesão ralado

azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Bata ligeiramente os ovos com sal unte um refratário de vidro com azeite, coloque os ovos batidos, por cima as rodelas de abobrinhas.

Salpique por cima as ervas finas, a pimenta do reino e o cheiro verde. Coloque o queijo ralado por cima e regue com azeite a gosto. Leve para assar em forno preaquecido em temperatura de 180°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/41305-omelete-assado-com-ervas-finias-e-abobrinhas.html>