OMELETE DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

500 g de carne moída

5 ovos previamente batidos

1 cebola picadinha

2 dentes de alho amaçado

1/2 linguiça calabresa frita

1 tomate cortado em rodelas

200 g de presunto

200 g de mussarela ou queijo minas ralado

azeite

sal, pimenta e cheiro-verde a gosto

orégano

MODO DE PREPARO

Em uma panela frite a cebola e o alho até ficar levemente dourado.

Acrescente a carne moída e frite também, acrescente o sal e a pimenta.

Quando a carne estiver bem frita acrescente 1/2 xícara de água, coloque em seguida os ovos batidos, a linguiça, os tomates, o presunto e a mussarela, por último polvilhe orégano.

Tampe a panela, abaixe o fogo até a água secar.

Não mexa mais até o momento em que você colocar os ovos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41897-omelete-de-carne-moida.html