

OMELETE DE CAMARÃO COM ABOBRINHA E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

3 ovos

1 colher sobremesa rasa de amido de milho

sal a gosto

1/2 xícara camarões refogados no alho e na cebola

2 colheres sopa de requeijão

Coentro e cebolinha picados a gosto

Azeitonas picadas a gosto.

2 abobrinhas

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Bater as claras em neve, acrescentar uma pitada de sal e as gemas. Em seguida o amido de milho.

Fritar os camarões no alho e na cebola.

Cozinhar as abobrinhas no vapor e cortar em cubinhos pequenos. Quando frios os cubinhos da abobrinha acrescentar o requeijão.

Em frigideira untada com óleo, colocar os ovos batidos e deixar dourar um pouco a parte de baixo da omelete, acrescentar os camarões, a abobrinha com o requeijão, azeitonas picadas e o coentro e cebolinha.

Virar a omelete para fritar a outra parte, deixar dourar e colocar e servir em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42627-omelete-de-camarao-com-abobrinha-e-requeijao.html>