

OMELETE FÁCIL DE ERVILHA

INGREDIENTES

4 ovos

1 lata de ervilhas

2 dentes de alho

sal a gosto

1 colher (sopa) de óleo

salsinha e cebolinha a gosto

2 colheres de molho de tomate pronto

4 fatias de queijo muçarela

1 cebola pequena em pedaços

MODO DE PREPARO

Coloque o óleo, a cebola e o alho até dourar.

Despeje o conteúdo todo da lata (com a água e tudo)

Coloque o molho, a salsinha e a cebolinha e o sal à gosto

Logo em seguida quebre os 4 ovos em cima, salpique sal a gosto.

Cubra com as 4 fatias de queijo.

Coloque em fogo baixo até o queijo derreter. Está pronto. Só servir.

Não bata os ovos, deixe-os inteiros.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43058-omelete-facil-de-ervilha.html>