

OMELETE A PARMEGIANA

INGREDIENTES

2 ovos

sal a gosto

restos de carne ou frango desfiados

1/2 cebola picada

1/2 tomate picado

1 colher de molho shoyo

1 pitada de açúcar

2 fatias de queijo

2 fatias de presunto

3 colheres de molho de tomate

orégano a gosto

1 colher de óleo

MODO DE PREPARO

Em um recipiente bata brevemente os dois ovos com um garfo.

Depois adicione os demais ingredientes.

Misture bem e coloque numa frigideira com o óleo já quente.

Tampe e deixe fritar por 5 minutos.

Depois vire a omelete e por cima coloque as 2 fatias de presunto, depois o queijo, despeje o molho de tomate e salpique orégano por cima.

Tampe a panela por mais meio minuto e pronto é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43118-omelete-a-parmegiana.html>