OMELETE RECHEADO ESPECIAL

INGREDIENTES

RECHEIO DE QUEIJO E PRESUNTO:

Recheio de queijo e presunto:1 colher de sobremesa de requeijão cremoso

2 fatias de presunto ou apresuntado picado

RECHEIO DE TOMATE SECO:

Recheio de tomate seco:2 colheres de mussarela de búfala picada

1 colher de bacon frito picado

MODO DE PREPARO

Em uma tigela bata bem os ovos , o sal e o queijo ralado, não coloque muito sal, pois o parmesão ralado é salgado, eu utilizo duas pitadas apenas.

Utilize uma frigideira própria para omeletes, passe a margarina com um papel toalha nas 2 partes da frigideira .o suficiente para não grudar na frigideira.

Coloque a frigideira no fogo e quando estiver quente despeje o omelete, diminua o fogo e tampe.

Deixe fritar até a parte de cima estiver seca e o omelete soltar da frigideira.

Vire o omelete ,passe o requeijão cremoso sobre o omelete e acrescente o recheio de sua preferência.

Dobre o omelete com cuidado para não quebrar e cair o recheio, virando até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43861-omelete-recheado-especial.html