

OMELETE COM BATATAS

INGREDIENTES

- 1/2 xícara (120 mL) de azeite
- 1/2 xícara (120 mL) de óleo
- 1/2 cebola média cortada em rodelas finas
- 4 batatas grandes descascadas e cortadas em rodelas finas
- 1/2 tomate médio cortado em cubos (opcional)
- 6 ovos
- sal a gosto
- orégano a gosto
- pimenta ralada a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, de aproximadamente 25 cm de diâmetro, coloque o azeite e óleo e aqueça sem deixar fumegar. Frite a cebola até dourar, retire com uma escumadeira e coloque para escorrer em papel toalha.

Frite a batata até dourar, retire com a escumadeira e coloque para escorrer em papel toalha.

Tire a frigideira do fogo, retire o excesso do óleo, deixando aproximadamente três colheres de sopa. Reserve.

Misture a cebola e a batata, tempere com sal.

Em uma tigela coloque os ovos, tempere com sal, orégano e pimenta, e bata até formar uma mistura homogênea e espumante. Adicione a cebola, a batata e o tomate e misture delicadamente.

Leve a frigideira ao fogo médio e deixe aquecer até começar a fumegar. Espalhe a mistura de ovos com cebola, batata e tomate com a ajuda de uma espátula e frite por dois minutos em fogo baixo, sacudindo a frigideira de vez em quando para a omelete não grudar.

Quando a omelete estiver firme, passe para um prato e vire-a cuidadosamente sobre a frigideira, com a parte não cozida para baixo.

Leve novamente ao fogo e frite por mais dois minutos ou até dourar.

Retire do fogo e sirva ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44161-omelete-com-batatas.html>