OMELETE FELIZ

INGREDIENTES

3 ovos

120 ml de leite itegral ou de soja

1 porção de cebolinha

1 cebola grande

1 tomate grande e vermelho

1 ceneura grande

150 g de bacon

150 g de vagem

1 pimenta de cheiro

50 g de queijo ralado

150kg de queijo em cubo

orégano a gosto

sal a gosto

Cominho a gosto

Alho a gosto

Obs: Usar frigideira que possa ir ao forno

MODO DE PREPARO

Corte a cenoura em cubos médios e coloque para cozinhar.

Depois de cozidas coloque para escorrer naturalmente (coloque sal na água).

Corte o bacon em pedaços pequenos e coloque para fritar.

Descasque os alhos e corte em rodelas finas, leve para fritar com o bacon.

Em seguida corte as vagens em um tamanho pequeno e coloque para fritar com o bacon.

Quando as vagens estiverem fritas coloque as cenouras cozidas junto (sal a gosto).

Pique o tomate, a cebola e a pimenta de cheiro e coloque jundo aos demais ingredientes.

Quebre os ovos em um recipiente redondo e fundo e bata com movimento circulares e acrescente o leite, o cominho e o orégano, o queijo em cubos e o ralado, mexa mais e despeje na frigideira.

Espere o ovo, comece a encorpar e mexa como se estivesse fazendo ovos mexidos.

Assim que a água dos ingredientes diminuir e pegar consistência desligue o fogo e leve ao forno por 20 minutos.

Se preferir coloque fatias de queijo em cima e um pouco de orégano.

Retire do forno depois de doiradas e espere esfrias e saboreie.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45098-omelete-feliz.html