# OMELETE À LA JOÃO

## INGREDIENTES

2 ovos

30 g de queijo (bem pouco mesmo)

1 colher (sopa) de manteiga

sal

catchup (se preferir)

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque os 2 ovos.

Bata com um garfo até a gema se misturar e ficar tudo amarelinho.

Depois coloque uma pitadinha de sal.

Em uma frigideira coloque o ovo para fritar.

Passados uns 25 a 30 segundos, vire o ovo.

Depois de frito, pegue a manteiga e passe em cima do ovo.

Após, coloque o queijo, pedacinhos bem finos para poder derreter com a quentura do ovo.

Depois pegue um garfo e uma faca e enrole o ovo como se fosse um canudo.

A parte que você passou a manteiga e colocou o queijo fica para dentro do canudo.

Depois faça furinhos com o garfo em cima do canudo e passe manteiga ou maionese se quiser.

Depois se quiser coloque catchup para ficar bom.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46436-omelete-a-la-joao.html