

# OMELETE ASSADO RECHEADO

## INGREDIENTES

6 ovos inteiros  
1 linguiça calabresa  
300 g de queijo ralado (mussarela ou queijo minas)  
cenoura ralada  
azeitona  
cebola picadinha  
2 sachês de tempero pronto (a gosto)  
orégano  
1 colher de café de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Em uma vasilha bata os ovos até a gema ficar completamente mistura com a gema.

Em outra vasilha corte a calabresa em rodela, pique a cebola e a azeitona, rale uma cenoura pequena e o queijo.

Misture o fermento em pó e os sachês de tempero aos ovos batidos, em seguida, acrescente o fermento em pó, misture os outros ingredientes.

Coloque numa forma pequena untada, salpique orégano, leve ao forno por 20 a 30 minutos.

Sirva com arroz branco e salada de alface.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46888-omelete-assado-recheado.html>