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 rodelas, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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