OMELETE MARGUERITA

INGREDIENTES

3 ovos

3 colheres de sopa de creme de leite

1 colher de chá de fermento químico

1/2 de tomate

2 fatias de queijo mussarela

manjericão a gosto

1 colher de requeijão

MODO DE PREPARO

Bata os 3 ovos até que fiquem homogêneos e acrescente sal a gosto, 3 colheres de sopa de creme de leite e uma colher de chá de fermento químico e mexa novamente.

Depois despeje em uma frigideira quente.

Quando o omelete já estiver desgrudando embaixo, mas ainda molinho em cima, acrescente 1/2 tomate em fatias e por cima o queijo mussarela. Povilhe manjericão em pó ou natural com 1 colher de requeijão. Deixe mais um pouco até que o queijo derreta e o fundo desgrude completamente da frigideira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47931-omelete-marguerita.html