

OMELETE BRASILEIRO

INGREDIENTES

4 ovos

1 saquinho de sazón do vermelho indicado para carnes legumes e arroz

4 fatias de queijo branco ou de minas

2 fatias de presunto

2 colheres de milho verde

2 colheres de ervilha

azeitonas a gosto

2 dentes de alho médio

1/2 cebola picada

1 e 1/2 colheres de margarina com sal

cheiro verde a gosto

catupiry

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os 4 ovos e o sazón por 2 minutos (reserve em um refratário).

No refratário, coloque e misture o queijo e o presunto fatiado, milho verde, ervilhas, azeitonas. Em uma frigideira antiaderente, coloque a manteiga o alho picado juntamente com a cebola picada, doure e jogue o preparado todo do omelete na frigideira e tampe. Deixe no fogo baixo até cozinhar a massa toda do ovo, ao ponto de poder virar o omelete sem desmanchar, deixando dourar a parte de baixo do omelete.

Quando estiver pronto vire o omelete sem desmanchar e deixe dourar a outra parte. Quando dourar, desligue o fogo jogue cheiro verde e jogue por cima e faça vários círculos sobre o omelete com o catupiry, corte em pedaços como pizza e sirva a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50079-omelete-brasileiro.html>