

OMELETE DA ELISAH

INGREDIENTES

2 ovos
1 tomate
1 pitada de sal
60 g de queijo ralado
60 g de carne
60 g de linguiça
caldo de galinha ou carne (a gosto)
óleo

MODO DE PREPARO

Cozinhe ou frite a carne e a linguiça (a gosto).
Pique o tomate, a carne e a linguiça em cubinhos e reserve-os em um recipiente.
Bata os ovos (Pode ser na batedeira ou não).
Coloque-os na frigideira já untada com óleo.
Coloque na frigideira o sal, o caldo (feito farelos), a carne, o tomate, a linguiça e por último o queijo ralado.
Coloque os temperos a gosto, espere ficar firme, e vire-o.
Está pronto seu omelete!
Acompanhe-o com o que preferir, use a imaginação!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50903-omelete-da-elisah.html>