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