

# OMELETE ROMANO

## INGREDIENTES

4 ovos  
200 g de queijo parmesão  
100 g de linguiça defumada  
3 tomates sem sementes  
50 g de azeitona sem caroço  
3 dentes de alho picados  
Sal a gosto  
Cebolinha picada a gosto  
Salsa picada a gosto  
Manjeriço fresco a gosto  
3 colheres de azeite virgem

## MODO DE PREPARO

Na frigideira doure o alho picado junto com a linguiça também picada em 3 colheres de azeite.

Em seguida junte o queijo, o tomate, a azeitona, o sal, a cebolinha e os ovos (atenção: não bater os ovos, devem ser colocados inteiros).

Depois de pronto coloque por cima a salsa fresca picada e o manjeriço e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51564-omelete-romano.html>