

# 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

Manjericão 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 manjericão e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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