OMELETE COM ERVILHAS FRESCAS E AÇAFRÃO

INGREDIENTES

4 ovos

1/2 xícara de leite

250g ervilhas frescas congeladas

250g milho verde

1/2 abobrinha verde

1 colher de sopa de açafrão

1 cebola média

200g azeitonas verdes

MODO DE PREPARO

Rale a abobrinha e reserve.

Corte a cebola bem pequena e doure com azeite em uma panela anti aderente, reserve.

Em uma vasilha junte, os ovos e o leite, bata até ficar cremoso.

Coloque sal e pimenta-do-reino branca a gosto.

Aos poucos retorne a abobrinha, cebola, milho e azeitonas.

Retire do congelador a ervilha e junte aos ingredientes.

Adicione o açafrão.

Em uma frigideira antiaderente adicione azeite.

Derrame sobre a panela a mistura, em fogo baixo e tampe.

Verifique a consistência do omelete, em um só golpe gire o omelete para um cozimento mais homogêneo.

Verifique a consistência e pronto.

Sirva com tomates vermelhos e berinjelas ao sugo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52117-omelete-com-ervilhas-frescas-e-acafrao.html