

# OMELETE PICANTE

## INGREDIENTES

4 ovos

300 g de linguiça calabresa cortada fina (pode substituir por salame, bacon ou qualquer embutido de sua preferência)

Azeitonas a gosto

1 colher de café de pimenta calabresa seca

1 tomate cortado em cubos

1 dente de alho

1 cebola

1 pimentão

1 colher de sobremesa de maizena

1/2 copo de leite

Tempero verde e sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Frite a calabresa na frigideira de teflon até ela ficar torradinha, retire.

Frite o alho e a cebola com um pouco de azeite, acrescente o pimentão e o tomate espere ficar dourados.

Acrescente as azeitonas, a pimenta e as calabresas.

Bata as claras em neve reserve.

Dilua a maizena no leite, acrescente as gemas e misture bem, ponha o tempero verde.

Delicadamente acrescente as claras em neve.

Despeje sobre a calabresa temperada.

Solte as laterais.

Espere dourar bem de um dos lados qdo ele estiver meio solto .

Vire em um prato grande e escorregue novamente para a frigideira.

Aguarde uns 3 minutos e sirva.

Ideal para comer com pão francês.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52386-omelete-picante.html>