FRITADA DE CLARAS

INGREDIENTES

6 claras de ovos

1 cebola bem pequena cortada em rodelas

1 colher de salsinha

1 colher de cebolinha

sal a gosto

1 colher rasa de tempero meu frango assado

1 dente de alho amassado

1 colher de margarina (para fritar)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture todos os ingredientes com auxílio de um garfo. Derreta a margarina na frigideira. Em seguida, despeje a mistura e deixe fritar bem. Pronto! Fica uma delícia.

Apesar de ser mais usada no café da manhã, você pode fazê-la no almoço ou no lanche.

Além disso, podem ser usadas as claras que sobram de outras receitas que que utilizam apenas gemas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52795-fritada-de-claras.html