OMELETE ASSADO DE ARROZ

INGREDIENTES

1 colher de sopa de cebola

1 dente de alho

2 colher de sopa de óleo

1 tablete de caldo de galinha

1 xícara chá de pimentão vermelho picado

1 xícara chá cenoura em cubos

2 xícaras chá de talos de couve picados

2 xícaras chá de arroz cozido

1 colher chá de margarina para untar

3 ovos

1 colher sopa de salsa picada

1/2 xícara chá de leite

MODO DE PREPARO

Doure a cebola e o alho no óleo.

Acrescente o caldo de galinha.

Junte o pimentão, a cenoura, os talos de couve.

Acrescente o arroz e despeje em um pirex untado.

Bata os ovos, adicione a salsa e o leite, despeje sobre o arroz.

Leve ao forno pré-aquecido até que os ovos estejam cozidos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54051-omelete-assado-de-arroz.html