OMELETE CHIC – TOMATE SECO E MUÇARELA DE BÚFALA

INGREDIENTES

2 ovos grandes

2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

3 fatias de tomate seco

3 fatias de muçarela de búfala (se não encontrar, pode ser em bolinhas)

Manjericão a gosto

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Quebre os dois ovos em uma vasilha e bata com um garfo por aproximadamente dois minutos.

Adicione as duas colheres de sopa de queijo parmesão ralado aos ovos batidos e misture.

Reserve.

Em outro recipiente, pique os tomates secos, a muçarela de búfala e o manjericão

Reserve.

Em uma panquequeira/omeleteira (serve frigideira) despeje a mistura dos ovos.

Espere dourar dos dois lados.

Quando os dois lados estiverem dourados, em um dos lados despeje a mistura do tomate seco.

Feche a omelete ao meio, ainda na frigideira, e deixe aquecer por 1 minuto.

Retire da panela e sirva em um prato.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54234-omelete-chic-tomate-seco-e-mucarela-de-bufala.html