OMELETE DE PALMITO

INGREDIENTES

3 ovos

Sal refinado

Requeijão cremoso

2 fatias de queijo sabor cheddar

2 folhas de alface crespa hodroponica

1 fatia de presunto

1 palmito em conserva

Mostarda escura

Barbecue

MODO DE PREPARO

Quebre o sovos em um recipiente limpo, adicione sal (a gosto) bata com um garfo fazendo com que fique a gema e a clara fiquem numa cor só (amarelinha).

Depois em uma frigideira antiaderente (sem óleo) leve ao fogo deixe aquecer por cerca de 40 segundos e por último despeje a omelete batida.

Espere até que as bordas da omelete na frigideira comecem a se soltar por conta e com uma espátula de plástico específica para uso retire com cuidado por baixo para que a mesma não se quebre, feito isso dê uma virada para dar uma corada na parte de cima e por fim.

R, retire a omelete e coloque em uma prato adicione os ingredientes e boa apetite.

Caso não tiver entendido direito entre no meu síte onde tem um vídeo explicando como.

www.omeletesdope.com.br

Obrigado equipe Tudo Gostoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54679-omelete-de-palmito.html