

OMELETE APRESSADO COM ARROZ FRITO

INGREDIENTES

3 ou 4 colheres das de sopa de arroz

2 ovos

Óleo para fritar

Cebolinha verde picada

1 pitada de pimenta branca

Curry

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo uma frigideira com um pouco de azeite, coloque uma camada de arroz, espalhe no fundo da frigideira e deixe dourar levemente para ficarem crocantes, com a ajuda de uma espátula vire o arroz para dourar o outro lado.

Enquanto isso bata bem os ovos com sal. Quando o arroz estiver crocante adicione os ovos, espalhando bem sobre o arroz para que ele não se solte. Salpique com cebolinha, o curry e pimenta a gosto (cuide para não exagerar no curry, que tem sabor bem forte).

Doure a omelete como de costume.

Sirva com algumas gotinhas de molho de pimenta.

A base são o arroz e os ovos, portanto varie o tempero de acordo com o seu gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55117-omelete-apressado-com-arroz-frito.html>