OMELETE PRÁTICO

INGREDIENTES

3 ovos batidos

1 copo de farinha de milho aproximadamente

100 g de mussarela em cubos

Cheiro verde, sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque os ovos batidos com a mussarela em cubos e o cheiro verde, sal e pimenta.

Bata bem.

Lembre-se que os cubos da mussarela devem ser bem pequenos.

Frite em uma frigideira redonda, dourando dos dois lados.

A massa vai ficar um pouco dura, mas é para dar consistência ao prato.

Você pode servir apenas deste modo ainda quente ou com recheio.

Como recheio podem ser utilizados: salada de tomates picadinhos com ricota; carne moída refogada e purê de batatas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55399-omelete-pratico.html