OMELETE DE QUEIJO E TOMATE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:300 g de queijo mussarela picada

1 tomate sem pele e sem semente em cubos

MODO DE PREPARO

Em recipiente, coloque os ovos e bata com um garfo até ficar homogêneo.

Acrescente a pimenta e o sal a gosto.

Em fogo médio derreta a manteiga em uma frigideira antiaderente e despeje a mistura batida.

Frite por 3 minutos ou até dourar dos dois lados.

Espalhe a mussarela, o tomate e enrole como rocambole.

Deixe na frigideira por 2 minutos ou até derreter o queijo.

Divida o omelete em 2 partes e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55609-omelete-de-queijo-e-tomate.html