ASSADO DE OMELETE

INGREDIENTES

2 e 1/2 cebola descascada e picada

1 e 1/2 colher(sopa) de banha de porco amolecida

2 e 1/2 pão de forma cortados

1 e 1/2 pimentão sem semente e cortado em rodelas

200g de ervilha cozida

10ml de agua

1 tomate picado

4 e 1/2 gomos de linguiça de porco picada

6 a 10 ovos de galinha vermelhos sem casca

100g de queijo picado

1/2 colher(café) de páprica picante

1 pitada de pimenta do reino

Sal a gosto

90g de farofa de picanha

50g de bacon de porco picado

Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque em uma frigideira grande a banha,o bacon, a linguiça, a cebola e a água e doure

Acrescente a ervilha, o tomate, a páprica,o orégano, e doure, abaixe o fogo

Em uma tigela, coloque os ovos e bata com um fouet acrescente a frigideira e mecha sem parar até que o ovo esteje quase totalmente frito

Forre o fundo de uma forma de metal com pão, coloque o omelete e cubra com o resto do pão, e cubra com queijo e asse em forno pré aquecido em 170°C até o queijo derreter

Retire do forno e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6794-assado-de-omelete.html