Omelete de Forno

www.receitasdafia.com/receitas/omelete-de-forno

Omelete de forno é uma ótima opção para o almoço e jantar, fica super recheado, cremoso e com uma crosta de queijo por cima.

50 min 4 porções

Ingredientes

- 5 ovos
- 1/2 colher (chá) de sal
- Pimenta-do-reino à gosto
- Orégano à gosto
- 1 cenoura média ralada
- 1 cebola picada
- 1 lata de milho verde
- 200g de presunto cortado em cubos
- 200g de mussarela cortada em cubos
- 1 xícara de farinha de trigo
- 50g de queijo parmesão ralado
- Cheiro verde a gosto

Modo de Preparo

1. Coloque os ovos em um recipiente grande, bata até misturar bem.
2. Adicione o sal, a pimenta-do-reino, o orégano e misture.
3. Adicione a cenoura, a cebola, o milho e misture.
4. Adicione o presunto, a mussarela e incorpore na mistura.
5. Por último adicione a farinha de trigo e misture bem. (pode parecer muita farinha, mas você vai conseguir misturar)
6. Unte uma forma ou recipiente de vidro com azeite ou manteiga.
7. Despeje a mistura na forma e por cima coloque o queijo parmesão.
8. Leve ao forno à 200°C por 40 minutos ou até dourar bem.
9. Espalhe a salsinha ou cebolinha por cima e sirva.
10. Bom Apetite!