



## Omelete de Forno com Atum

[www.receitasdafia.com/receitas/omelete-de-forno-com-atum](http://www.receitasdafia.com/receitas/omelete-de-forno-com-atum)

Experimente essa deliciosa torta de omelete de atum em apenas 30 minutos!

Omelete de Forno com Atum

 30 min

 6 porções

### Ingredientes

- 6 [ovos](#)
- Sal e [pimenta-do-reino](#) a gosto
- 2 colheres (sopa) de [requeijão](#)
- 1 colher (chá) de [fermento em pó](#)
- 2 latas de [atum](#)
- [Salsinha](#) a gosto
- 1 [tomate](#) cortado em rodellas
- 1/2 [cebola](#) cortada em rodellas
- [Azeitonas](#) a gosto
- [Queijo parmesão](#) ralado a gosto

### Modo de Preparo

1. Em uma tigela, bata os ovos até obter uma mistura homogênea.
2. Tempere com sal, pimenta-do-reino e adicione o requeijão, mexendo bem.
3. Adicione o fermento em pó e misture delicadamente.
4. Em uma forma untada com manteiga, despeje metade da mistura de ovos.
5. Distribua o atum sobre a massa de ovos.
6. Na outra metade da mistura de ovos, adicione salsinha picada e despeje sobre o atum.
7. Espalhe as rodellas de tomate, cebola, azeitonas e queijo ralado sobre a massa.
8. Asse o omelete em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 a 35 minutos, ou até dourar.
9. Após assado, retire do forno e sirva essa deliciosa torta de omelete de atum.
10. Bom apetite!

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)