



Omelete de forno com queijo e tomate cereja

www.receitasdafia.com/receitas/omelete-de-forno-com-queijo-e-tomate-cereja

Omelete de forno com queijo e tomate cereja

 20 min

 1 porção

Ingredientes

- 3 Ovos batidos
- 100g de Queijo branco picado
- 4 Tomates cereja
- ¼ colher (chá) de Azeite
- ¼ xícara (chá) de Leite
- Cream Cheese (a gosto)
- Manjericão (a gosto)
- Salsinha (a gosto)
- Pimenta do Reino (a gosto)
- Sal (a gosto)

Modo de Preparo

1. Bata os ovos com o leite, tempere com sal, pimenta do reino.
2. Em uma forma pequena (15cm) untada, coloque o tomate picado, o queijo branco picado, manjericão, cream cheese.
3. Coloque a mistura de ovos, finalize com salsinha picada e leve para assar me forno preaquecido a 200°C por cerca de 20 minutos ou até dourar.

www.receitasdafia.com