



Omelete de salsicha e queijo

www.receitasdafia.com/receitas/omelete-de-salsicha-e-queijo

Bateu aquela fome, uma ótima opção e fazer uma omelete recheada com salsicha e queijo, super saborosa. Confira!

Omelete de salsicha e queijo

 10 min

 2 porções

Ingredientes

- 6 Salsichas (lavar em água quente)
- cheiro verde a gosto
- 4 ovos batidos
- 4 colheres de (sopa) de leite
- Pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher de (sopa) de queijo parmesão ralado
- 1 colher de (chá) de margarina ou manteiga
- 1 xícara de (chá) de queijo ralado fino
- Sal a gosto

Modo de Preparo

1. Lave as salsichas em água quente, corte-as em cubinhos
2. Transfira para uma tigela, misture o cheiro verde e reserve
3. Em uma tigela, coloque os ovos, o leite, o sal, a pimenta e o parmesão
4. Bata com um batedor de arame ou um garfo
5. Aqueça uma frigideira untada com a margarina e em fogo baixo despeje os ovos batidos
6. Deixe secar um pouco, espalhe o queijo e as salsichas
7. De vez em quando, movimente a frigideira enquanto a omelete adquire consistência
8. Com o auxílio de uma espátula, dobre a omelete ao meio e sirva em seguida acompanhada com salada verde.

www.receitasdafia.com