



RECEITAS DA FIA

Omelete Recheada

www.receitasdafia.com/receitas/omelete-recheada

Aprenda a fazer um delicioso omelete em apenas 10 minutos!

Omelete Recheada

 10 min

 2 porções

Ingredientes

- 3 [ovos](#)
- 3 colheres de sopa de [leite](#)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher de sopa de [manteiga](#)
- 1 [tomate](#) sem sementes cortado em cubos
- [Cebolinha](#) picada a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, quebre os ovos e adicione o leite. Mexa até obter uma mistura homogênea.
2. Tempere a mistura com sal e pimenta.
3. Aqueça uma frigideira em fogo médio e derreta a manteiga.
4. Despeje os ovos batidos na frigideira quente e deixe fritar.
5. Quando a omelete começar a ficar firme, adicione os cubos de tomate e a cebolinha picada.
6. Dobre a omelete ao meio e espere mais um instante para cozinhar bem o interior.
7. Sirva o omelete rápido com tomate e cebolinha imediatamente e aproveite!

www.receitasdafia.com