

Omelete Recheada

www.receitasdafia.com/receitas/omelete-recheada

Aprenda a fazer um delicioso omelete em apenas 10 minutos!

Ongeleteo Recheadaunknown



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