

OMELETE DO EDI

INGREDIENTES

3 ovos

1/2 sachê de tempero pronto de legumes

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de requeijão

200 g de mortadela picada

200 g de mussarela picada

1/2 cebola picada

sal a gosto

salsa a gosto

MODO DE PREPARO

Bata as 3 claras em neve

Coloque uma pitada de sal, mexa e coloque as gemas; misture bem

Adicione a farinha peneirada nos ovos batidos e misture bem

Coloque a mortadela, mussarela, salsa e o requeijão e o 1/2 sachê de tempero pronto de legumes; misture bem e reserve

Unte uma frigideira com óleo ou margarina

Coloque a mistura e deixe fritar bem dos dois lados em fogo médio

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10689-omelete-do-edi.html>