

OMELETE DE FORNO COM LEGUMES

INGREDIENTES

8 ovos

3 e 1/2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1/2 cenoura ralada

1/2 abobrinha italiana ralada

1 xícara (chá) de brócolis cozido e picado

1 tomate sem sementes picado

2 colheres (sopa) de requeijão cremoso

1 colher (café) de fermento em pó

sal a gosto

margarina

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque os ovos e a farinha e bata com um batedor de arame ou garfo até ficar homogêneo e aerado

Adicione a cenoura, a abobrinha, o brócolis, o tomate, o requeijão, o fermento, sal e misture

Despeje em um refratário médio untado e leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar

Retire e sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/353-omelete-de-forno-com-legumes.html>