

# ASSADO DE OMELETE

## INGREDIENTES

2 e 1/2 cebola descascada e picada  
1 e 1/2 colher(sopa) de banha de porco amolecida  
2 e 1/2 pão de forma cortados  
1 e 1/2 pimentão sem semente e cortado em rodela  
200g de ervilha cozida  
10ml de água  
1 tomate picado  
4 e 1/2 gomos de linguiça de porco picada  
6 a 10 ovos de galinha vermelhos sem casca  
100g de queijo picado  
1/2 colher(café) de páprica picante  
1 pitada de pimenta do reino  
Sal a gosto  
90g de farofa de picanha  
50g de bacon de porco picado  
Orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque em uma frigideira grande a banha, o bacon, a linguiça, a cebola e a água e doure

Acrescente a ervilha, o tomate, a páprica, o orégano, e doure, abaixe o fogo

Em uma tigela, coloque os ovos e bata com um fouet acrescente a frigideira e mecha sem parar até que o ovo esteja quase totalmente frito

Forre o fundo de uma forma de metal com pão, coloque o omelete e cubra com o resto do pão, e cubra com queijo e asse em forno pré aquecido em 170°C até o queijo derreter

Retire do forno e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6794-assado-de-omelete.html>