

OMELETE DE FORNO

INGREDIENTES

1 tomate
1/2 cebola
1 xícara de cenoura
1 xícara de abobrinha
1/2 lata de milho,
1 xícara cheia de brócolis
3 fatias de presunto
3 fatias de mussarela
3 fatias de peito de peru ou pode ser peito de frango desfiado
tempero verde (tomilho e cebolinha) a gosto
1 colher (sopa) cheia de mostarda comum
10 ovos
2 sachês de tempero pronto sabor alho
4 sachês de tempero pronto sabor frango
1 pitada de sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe os legumes, a abobrinha, a cenoura e o brócolis cortados pequenos na água com 2 folhas de louro e sal
Em seguida deixe esfriar, bata os ovos com todos os sachês de tempero pronto e 1 pitada de sal
Em uma tigela maior misture todo o restante dos ingredientes cortados pequenos sempre
Todos os ingredientes misturados e temperados com tomilho, cebolinha e os legumes cozidos já frios
Coloque em uma assadeira antiaderente alta e média
Deixe lá até dourar durante uns 25 a 30 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7557-omelete-de-forno.html>