

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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