

OMELETE DE CREAM CHEESE

INGREDIENTES

3 ovos

salsinha a gosto

1/4 de cream cheese

pimenta-do-reino a gosto

orégano a gosto

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Pique a cebola e salsa bem picada

Coloque a cebola, salsa, cream cheese, pimenta, orégano e sal em uma travessa e misture bem; reserve

Leve a panela ao fogo e acrescente um pouco de óleo; deixe aquecer um pouco

Coloque os ovos na panela

Vire a panela circularmente para os ovos cozinharem mais rápido

Acrescente o recheio e vire as pontas

Depois vire o omelete

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10306-omelete-de-cream-cheese.html>