

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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