

OMELETE RECHEADA/ STUFFED OMELETTE

Ingredientes

- 1 ovo
- Sal à gosto
- 1 pitada de orégano
- 1 pitada de salsa desidratada
- 2 colheres de manteiga

Recheio:

- 1/2 pimentão cortado em tiras finas
- 1/2 cebola cortada em tiras finas
- 1/2 tomate cortado em cubos pequenos
- 1/2 xícara de chá de queijo picado
- 1/2 xícara de chá de presunto picado
- 1 colher de sopa de manteiga
- Sal à gosto
- Orégano à gosto
- Salsa desidratada à gosto



Preparo

Em uma frigideira aqueça a manteiga, bata os ovos misturar com o sal o orégano e a salsa e despeje na frigideira deixe até doura e vire o lado, coloque o recheio na metade do omelete e dobre uma parte sobre a outra e deixe até o queijo derreter e colar as duas partes.