

Omelete de Queijo com Alho e Orégãos

INGREDIENTES PARA 1 PESSOA

2 ovos
5g de manteiga
1 dente de alho pequeno, picado finamente
50g de queijo mozzarella ralado
Folhas de orégãos secas
Sal
Pimenta



Tempo de preparação: 5 minutos

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <https://www.saborintenso.com/f25/omelete-queijo-alho-oregaos-43121/>

PREPARAÇÃO

1. Parta os ovos para uma tigela.

Tempere com um pouco de sal e pimenta.

Mexa os ovos com um garfo sem bater demasiado, para que a omelete fique fofa.

2. Numa frigideira antiaderente com aproximadamente 20 cm de diâmetro, coloque a manteiga e deixe derreter em lume brando.

Junte o alho e deixe fritar sem deixar alourar demasiado.

3. Depois do alho salteado, retire-o e reserve.

Na frigideira, coloque o ovo batido e mexa ligeiramente com um garfo, de forma a que o fundo da frigideira fique coberto com o ovo.

Por cima do ovo, espalhe o queijo ralado, o alho salteado e folhinhas de orégãos a gosto.

Com uma espátula, enrole aos poucos e cuidadosamente a omelete.

4. Depois da omelete toda enrolada, deixe cozinhar em lume brando 1 minuto de cada lado para que o interior fique bem passado e o queijo derretido.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!