

Omoleta de queijo



Ingredientes: 8 unidade de ovos
0,5 chávena de água
0,5 colher de chá de sal
0,5 colher de chá de pimenta preta
2 colher de sopa de manteiga
115 grama de queijo cheddar ou gruyère ralado
0 totaste de cebolinho picado (decoração)
0 totaste de pão torrado (opcional)

Instruções de preparação:

Pré-aqueça o forno a 200°C. Coloque 4 pratos no forno para aquecer. Numa tigela média, bata os ovos, a água, o sal e a pimenta preta. Numa frigideira antiaderente, derreta 1 1/2 colheres de chá de manteiga. Quando derretida, deite 1/2 copo da mistura de ovo na frigideira. Após a mistura de ovos se começar a definir em torno das bordas, cerca de 25 a 30 segundos, empurre cuidadosamente o ovo cozido de um lado da frigideira para o centro. Repita 8 a 10 vezes. Cozinhe até que a omelete esteja quase cozida, mas ainda cremosa e húmida em cima. Polvilhe 1/4 chávena de queijo em metade da omelete. Com uma espátula, vire metade da omelete sobre o recheio. Polvilhe com o cebolinho e sirva com as torradas, se quiser.

Sugestões Adicionais: