

Omelete com queijo

De [Urso Branco](#)

Aqui esta um omelete de queijo de dois ovos. É mais facil para mexer e parece bonito!



Tipo de receita: Prato Principal
Número de doses: 1 porções
Tempo de Preparação: 5 minutos
Tempo de Cozedura: 5 minutos
Pronto em: 10 minutos
Dificuldade: Muito Fácil
Calorias: 386 Kcal (1 porção)
ProPoints: 10 (1 porção)

Ingredientes:

- 3 ovos
- queijo
- 1/4 do leite
- [pimenta](#) e paprika
- sal
- oleo

Preparação:

Passo 1:

Quebre ovos na vasilha. Adicione um pouco de leite . Mexa até ficar bem misturado.

Passo 2:

Corte o queijo em pedacinhos. Coloque um pouco de óleo na panela ou use um spray de cozinhar para que os ovos não grudem na panela.

Coloque a mistura de ovos e queijo.

Passo 3:

Adicione um pouco de paprika e pimenta preta para dar gosto.

Passo 4:

Depois que o omelete cozinhou um pouco e não esta mais mole, espalhe o queijo sobre todo o omelete.

Passo 5:

Depois que tudo esta firme dobre o omelete no meio. Com um omelete grande ajuda a cortar ao meio antes de virar.

Passo 6:

Cozinhe cada lado ate ficar marrom dourado.

<http://pt.petitchef.com/receitas/prato-principal/omelete-com-queijo-fid-211548>



São Paulo, SP, 30 Abril de 2017

Mkmouse