

Omelete com presunto cru



Ingredientes:

3 ovos
Sal a gosto
1 colher (sopa) de manteiga
100grs de presunto cru em pedaços
Receita de Omelete diferente de forno
Receita de Maionese de legumes para churrasco
Receita de Berinjela ao forno

Modo de preparo:

Em uma tigela, bata os ovos com ajuda de um garfo por um minuto. Tempere com sal. Leve uma frigideira antiaderente com 23cm de diâmetro ao fogo com metade da manteiga e despeje metade do ovo. Mexa levemente a mistura com um batedor de mão. Quando a base da fritada começar a ter consistência, cubra com o presunto cru. Com ajuda de uma espátula dobre a terça parte da omelete. Dobre novamente. Vire a frigideira e deixe a fritada cair sobre um prato. Repita a operação com o restante dos ingredientes. Decore com fatias de presunto e tomate. Sirva imediatamente.