

Omelete cremosa



Ingredientes

- 2 ovos
- 1 pitada de sal
- 2 1/2 colheres (sopa) de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 1/2 colheres (sopa) de queijo ralado

Modo de preparo

Bata ligeiramente os ovos com um batedor manual, acrescentando o leite, aos poucos, até misturar bem. Tempere. Em uma frigideira antiaderente de 24cm de diâmetro derreta a manteiga em fogo alto. Abaixar o fogo e derrame a mistura de ovos e leite. À medida que os ovos começarem a ficar firmes, afaste-os das bordas da frigideira, empurrando com uma espátula de madeira ou de plástico resistente. Cozinhe até que fiquem firmes, mas com a superfície cremosa. Polvilhe o queijo ralado por cima e, com a ajuda de uma espátula, faça uma dobra pequena na omelete. Logo em seguida, faça uma segunda dobra, deixando uma borda livre. Não se preocupe se quebrar um pouco, pois esta parte vai ficar virada para baixo no prato. O importante é não fritar demais e deixar o meio cremoso. Finalmente, segure firme no cabo da frigideira e incline-a sobre um prato, para que a omelete escorregue, virando sobre a borda que sobrou. A parte dourada que estava em contato com o fundo da frigideira fica para cima.

Rendimento: 1 porção