

Omelete de liquidificador



Ingredientes:

- 1 1/2 xícara (chá) de miolo de pão francês
- 4 ovos
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 2 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado
- 1 colher (café) de alho amassado
- 2 colheres (sopa) de cebolinha picada
- 1 colher (chá) de azeite

Modo de preparo

No liquidificador, bata todos os ingredientes, menos o azeite. Em uma frigideira antiaderente, coloque o azeite, leve ao fogo, despeje a omelete e frite até dourar dos dois lados. Retire do fogo e sirva em seguida.

Rendimento: 2 porções