

Omelete de presunto e queijo ao leite de coco



Ingredientes

- 3 ovos
- 50 ml de leite DUCOCO (leite de coco)
- 50 g de presunto picado
- 50 g de mussarela picada
- 1 colher (sopa) de salsinha
- Sal a gosto
- 1 colher (sopa) de manteiga

Modo de preparo

Bata os ovos em prato fundo com um garfo para que claras e as gemas se misturem, mas não com muita intensidade. Adicione o leite Ducoco® Tradicional misture por alguns segundos. Despeje uma colher (sopa) bem cheia de manteiga numa frigideira de fundo não aderente. Acrescente os ovos batidos, o presunto e a mussarela. Acerte o sal. Deixe no fogo brando e, com uma espátula, vá desgrudando as beiradas conforme for ficando cozida. Quando estiver um pouco firme, despeje a salsinha, enrole a omelete e desligue o fogo. Dica: A boa omelete deve ficar com interior levemente líquido, caso contrário ficará muito seca.

Rendimento: 2 porções