

Omelete de Presunto

Ingredientes

3 ovos
2 colheres de sopa de amido de milho
1xicara de leite
1xicara de presunto picado
2 colheres de cheiro verde picado
1 colher de café de sal
3 colheres de margarina

Modo de preparo

Dissolva o amido de milho no leite e leve ao fogo até engrossar, mexendo com colher de pau. Tire do fogo. Junte as gemas e, em seguida, as claras batidas em neve. Acrescente o sal e misture. Junte o presunto e o cheiro verde. Coloque a margarina numa frigideira. Quando estiver bem quente despeje a mistura. Quando dourar por baixo e ainda estiver mole por cima, dobre a omelete e sirva ainda quente.