

## Omelete de Vono



### Ingredientes

2 ovos  
1/2 xícara (chá) de água (100 ml)  
1 envelope de VONO® Espinafre com Queijo  
1 colher (sopa) de manteiga sem sal  
1 tomate pequeno, picado  
2 fatias de queijo mussarela, picadas  
1 pitada de sal  
1/2 colher (chá) de orégano

### Modo de preparo

Em uma tigela, coloque os ovos, a água e a VONO®, e bata com o auxílio de um batedor de arame ou garfo, até ficar homogêneo. Em uma frigideira média (23 diâmetro), derreta a manteiga em fogo alto, junte a mistura de ovos e deixe cozinhar em fogo médio, por 5 minutos, ou até que as bordas estejam cozidas e soltas e o centro, ligeiramente úmido. Com auxílio de um prato, vire e deixe cozinhar do outro lado por mais 5 minutos em fogo médio, ou até dourar. Distribua sobre a superfície da omelete o tomate e o queijo, previamente misturados ao sal e ao orégano. Dobre ao meio, abaixe o fogo e cozinhe, pressionando levemente, até que o queijo derreta (cerca de 3 minutos). Retire do fogo e sirva em seguida.

**Dica:** Se preferir, ao invés de rechear a omelete misture todos os ingredientes.

**Rendimento:** 1 porção

**Tempo de preparo:** 20 minutos