

Omelete Dois Queijos ao Forno



Ingredientes:

4 gemas
Sal e pimenta do reino
4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
100grs de queijo prato cortado em pedacinhos
1 colher (sobremesa) de salsa picada
1 colher (sobremesa) de manteiga
1 colher (sopa) de farinha de trigo
Leite
4 claras
Manteiga para untar

Modo de preparo

Bata as gemas e tempere com sal e pimenta do reino. Adicione então o queijo ralado, o queijo prato, a salsa, a manteiga e a farinha de trigo diluída em um pouco de leite. Misture muito bem. Bata as claras em neve e junte à omelete, mexendo delicadamente. Despeje numa forma refratária untada e asse em forno moderado por uns 30 minutos. Sirva quente.