

Receita Omelete de forno



Ingredientes:

- 12 ovos
- 1/3 xícara (chá) de cream cheese ou requeijão
- 1 lata de atum escorrido
- 1 cebola média picada
- 2 tomates sem pele e sementes picados
- 2 xícaras (chá) de queijo prato ralado
- 2 xícaras (chá) de queijo muçarela ralado

Modo de preparo:

Aqueça o forno a 220°. Bata bem os ovos, misture o cream cheese ou requeijão e continue batendo até obter uma mistura homogênea. Ponha em um refratário untado com margarina e leve ao forno durante dez minutos, ou até a mistura começar a coalhar. Retire do forno e reserve. Em outro recipiente, misture o atum e a cebola. Reduza o forno a 180°C e distribua o tomate sobre a omelete. Por cima coloque o atum com a cebola e cubra com os queijos. Deixe no forno por mais 30 minutos. Sirva em seguida.

Dica: Substitua o atum por linguiça ou sobras de carne assada desfiada.

Rendimento: 12 porções