



# Omelete de Minas Frescal com alho-poró

Tempo de Preparo:

🕒 00:15

Rende:

🍽️ 2 Porções

## Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez (28 g)
- 1 dente de alho picado (4 g)
- 1 talo pequeno de alho-poró picado (100 g)
- 1 colher (chá) de sal (4 g)
- Noz-moscada a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 3 fatias de peito de peru defumado cortado em tiras
- 1 xícara (chá) de Queijo Minas Frescal Tirolez (150 g) cortado em cubos pequenos
- 3 ovos (100 g)
- 3 colheres (sopa) de leite (20 ml)

## Modo de Preparo

Aqueça 1 colher (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez e doure o alho. Junte o alho-poró e refogue até que comece a dourar.

Tempere com  $\frac{1}{2}$  colher (chá) de sal, noz-moscada e pimenta-do-reino.

Desligue o fogo e misture o peito de peru e os cubos do Queijo Minas Frescal Tirolez.

À parte, bata ligeiramente com um garfo os ovos, o leite e o restante do sal. Tempere com noz-moscada.

Aqueça o restante da manteiga em uma frigideira grossa e antiaderente.

Despeje a mistura de ovos, espalhando-a bem. Com a ajuda de uma espátula, vá empurrando levemente as bordas da omelete para o centro da frigideira.

Quando as bordas estiverem firmes, coloque o recheio de alho-poró e queijo em um dos lados da omelete e dobre-a ao meio.

Passa para uma travessa e sirva em seguida, ainda quente. Fica uma delícia!