



Omelete de Queijo Gouda

Tempo de Preparo:

🕒 00:15

Rende:

🍽️ 2 Porções

Ingredientes

- 5 ovos
- $\frac{3}{4}$ de xícara (chá) de leite
- 1 maço de alecrim fresco picado
- Sal, pimenta-do-reino e noz-moscada
- 1 colher (sopa) de Manteiga Com Sal Tirolez
- 250 g de Queijo Gouda Tirolez

Modo de Preparo

Em uma tigela, junte os ovos, o leite e o alecrim e tempere com sal, pimenta-do-reino e noz-moscada.

Aqueça a Manteiga Com Sal Tirolez em uma frigideira antiaderente e despeje a mistura de ovos.

Com uma espátula, vá puxando levemente as bordas da omelete para o centro da frigideira, para que cozinhe aos poucos e mantenha o centro cremoso.

Cubra com o Queijo Gouda Tirolez cortado em cubos pequenos e escorregue a omelete para a travessa em que será servida, dobrando-a no meio. Sirva em seguida.