



Omelete leve do Reino

Tempo de Preparo:

🕒 00:15

Rende:

🍽️ 1 Porção

Ingredientes

- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de leite
- Sal, pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher (chá) de cheiro-verde picado
- 1 colher de chá de Manteiga Sem Sal Tirolez
- 50 g de Queijo Reino Tirolez cortado em fatias

Modo de Preparo

Bata os ovos com o leite até ficar levemente aerado.

Acrescente o cheiro-verde picado e tempere com sal e pimenta a gosto.

Em uma frigideira, aqueça a Manteiga Sem Sal Tirolez e despeje a mistura de ovos com cuidado.

Mexa delicadamente com uma espátula, puxando das bordas para o centro para que a omelete fique mais cremosa.

Quando as bordas estiverem cozidas e o centro levemente úmido, espalhe das fatias do Queijo Reino Tirolez pelo meio e dobre as pontas em direção ao centro.

Sirva em seguida.