RECEITAS SUPERMERCADO BEIRA ALTA

OMELETE DE ESPINAFRE

Dificuldade

Fácil

Preparo

20 min

Rendimento

2 porções

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de manteiga 2 colheres (sopa) de cebola picada 1 xícara (chá) de espinafre picado 2 colheres (sopa) de requeijão cremoso Sal e pimenta-do-reino a gosto 3 ovos

MODO DE PREPARO

Em uma panela, em fogo médio, derreta metade da manteiga e refogue a cebola até murchar. Junte o espinafre e refogue por 3 minutos. Junte o requeijão, sal, pimenta e reserve. Bata os ovos com sal e pimenta. Unte uma frigideira antiaderente média com o restante da manteiga e leve ao fogo médio. Frite a mistura de ovos até dourar dos dois lados. Espalhe o recheio de espinafre e dobre ao meio. Se desejar, sirva com requeijão cremoso.