



Omelete recheada com cenoura, tomate e queijo



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

00:40

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Ovo	24 unidades	1,2 kg
Tempero SAZÓN® Profissional Amarelo	1 colher (sopa)	15 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Margarina sem sal	6 colheres (sopa)	90 g
Tomate (em cubos pequenos)	1 unidade grande	180 g
Cenoura (ralada)	1 e meia unidade pequena	180 g
Muçarela (ralada)	3 xícaras (chá)	300 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque os ovos, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e misture com o auxílio de um batedor de arames ou garfo. Reserve.
2. Em uma frigideira média (17 centímetros) antiaderente, coloque 1 colher (sopa) da margarina e leve ao fogo baixo para derreter. Junte 1 concha dos ovos temperados e frite por 2 minutos, ou até as laterais se soltarem.
3. Distribua parte do tomate, da cenoura e do queijo na metade da omelete, e dobre ao meio,

formando uma meia lua. Deixe em fogo baixo, pressionando levemente até que o interior esteja completamente cozido.

4. Repita o processo com o restante dos ovos e do recheio. Sirva em seguida.