

Vidokas! Receita nova e (para variar) super prática.

Eu tenho certeza que você tem aí todos os ingredientes na geladeira.

O queijo pode ser mussarela ou minas padrão, mas tem que ser um queijo que derreta, ok?

Façam e me digam o resultado da Omeletorta de vocês!!!



Vamos à receita?

OMELETORTA DE ABOBRINHA E TOMATE

Autor: Nathália Araujo

Tempo de Preparo: 15 mins

Tempo de Cozimento: 35 mins

Tempo Total: 50 mins

Rendimento: 4-6 fatias

Ingredientes

- 4 ovos
- 150g de queijo prato sem lactose ralado
- ½ ccafé de gengibre em pó
- 1 ccafé de orégano
- ½ ccafé de sal rosa
- 1 abobrinha crua em rodela
- 2 tomates em rodela

Como faz?

1. Em um recipiente, misture os ovos juntamente com o queijo, o gengibre, o sal e o orégano. Reserve.
2. Unte uma forma de torta com azeite.
3. Faça uma camada de rodela de abobrinha e outra de tomate.
4. Despeje ⅓ da mistura de ovo por cima.
5. Faça outra camada de rodela de abobrinha e, por cima, outra de tomate.
6. Despeje mais um pouco da mistura de ovo por cima.
7. Finalize com uma camada de abobrinha em rodela e por cima o restante da mistura de ovos.
8. Leve ao forno médio por 35 minutos.

Gostou da receita? Compartilhe esta maravilha!

#cozinhafitefat

[Wordpress Recipe Plugin by EasyRecipe](#)

Atenção: Todas as imagens dos posts são o resultado de um trabalho rotineiro e muito importante para mim. Evite copiar as figuras para usar em seu blog ou site. Caso contrário, peça que use referência.