



Omeleta de tomate e queijo

por Família Encarnação

INGREDIENTES (para 1 omeleta)

2 ovos
2 Fatias de queijo da Bola Limiano
2 rodelas de tomate
Sal e orégãos moídos q. b.
Azeite q. b.

PREPARAÇÃO

Comece por picar as rodelas de tomate em pedaços bem pequeninos.

Numa tigela, bata os ovos e tempere-os com sal.

Ponha uma frigideira antiaderente ao lume com um fio de azeite. Deite-lhe os ovos batidos e logo que comece a fritar coloque por cima as fatias do queijo e depois o tomate picado. Feche cuidadosamente a omeleta e vá virando para que cozinhe homogeneamente.

Quando estiver pronta, polvilhe com os orégãos e sirva bem quente.