OMELETE FRANCESA DA LÚ

INGREDIENTES

3 ovos

7 ml creme de leite

sal a gosto

gergelim preto a gosto

15 g de manteiga

1 fio de azeite

MODO DE PREPARO

Quebre os 3 ovos, um ovo por vez em uma tigela

Adicione o creme de leite e o sal

Bata apenas com o garfo até misturar bem

Adicione o gergelim preto e misture

Aqueça a frigideira sem deixar muito quente (em uma temperatura que quando colocar a manteiga ela derreta rapidamente)

Adicione o fio de azeite e depois a manteiga

Despeje a mistura na frigideira

Com o garfo, misture a omelete em um sentido e gire a frigideira no sentido contrário

Quando a omelete começar a cozinhar e formar uma película, incline a frigideira e com o garfo solte e empurre levemente a borda superior, juntando a omelete na borda da frigideira

Bata no cabo da frigideira com a mão fechada até soltar a omelete

Desligue o fogo

Coloque um prato sobre a frigideira e vire

Passe uma fatia fina de manteiga por cima da omelete para dar brilho

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/10728-omelete-francesa-da-lu.html