

OMELETA DE ITALIANA

INGREDIENTES:

2 Colheres (sopa) de óleo
4 Cebolas às rodelas
100 g de cogumelos picados
100 g de salame picado
6 Ovos batidos
Sal
Pimenta
50 g de queijo ralado

PREPARAÇÃO:

Aquece-se o óleo numa frigideira e salteiam-se as cebolas e os cogumelos durante cerca de 10 minutos. Junta-se o salame bem picado e deixa-se cozinhar durante mais alguns minutos. Juntam-se os ovos batidos o leite tempera-se de sal e pimenta. Deixa-se cozer dos dois lados e polvilha-se com o queijo ralado. Leva-se ao forno a secar durante alguns minutos. Corta-se em fatias e serve-se de imediato.