

OMELETA DE COGUMELOS

INGREDIENTES:

200 g de cogumelos (pleurotos e Paris)
1 dl azeite e 3 dentes de alhos
1 Cebola e 1 ramo de manjeriço
Sal e pimenta
8 Ovos
4 Tomates

PREPARAÇÃO:

Corte os cogumelos às fatias e leve a corar em metade do azeite. Adicione os alhos, a cebola e parte do manjeriço picados. Envolve e deixe corar um pouco. Tempere com sal e pimenta e reserve.

Bata os ovos, dois a dois, e disponha numa frigideira antiaderente untada com um pouco de azeite. Coloque por cima uma porção do preparado de cogumelos e enrole a omeleta com a ajuda de uma espátula de madeira. Retire e reserve.

Repita a operação até esgotar os ingredientes e perfazer mais três omeletas. Disponha nos pratos de servir e decore com o tomate cortados às fatias e decoradas com folhas do restante manjeriço.

Dica:

Junte ao refogado 100 g de bacon cortado em juliana fina.