

Receita de Omelete de espaguete diferente



Ingredientes:

2 ovos
200g de espaguete
30g de manteiga
3 colheres (sopa) de queijo parmesão
Salsinha picada
1 lata de tomate sem pele bem picado (cada lata contem umas 5 unidades)
Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo:

Cozinhe o espaguete em água fervente. Assim que estiver pronto, escorra a água e coloque novamente na panela. Adicione 15g de manteiga + queijo + salsinha e mexa. Em uma tigela, bata os ovos com o sal e pimenta e assim que estiver bem misturado, adicione à massa e misture bem. Em uma frigideira ou omeleteira derreta o restante da manteiga e quando parar de espumar despeje metade da massa. Adicione os tomates com o molho e cubra com o restante da massa. Deixe cozinhar até que fique firme (em média uns 6 minutos em fogo médio). Se você estiver usando uma omeleteira, deixe 5 minutos de cada lado. Coloque a frigideira no forno com o grill ligado (cuide para que a sua frigideira possa ir ao forno) até dourar a parte de cima. Tire da frigideira (da mesma forma como se desenforma um bolo). Sirva em seguida.