

Canudo de omelete recheado com presunto, mussarela e catupiry



Ingredientes

250g de Catupiry

6 ovos

½ xícara (chá) de leite (100 ml)

1 pitada de fermento em pó

1 pitada de orégano

1 pitada de salsinha

200g de presunto, cortado em tirinhas

200g de mussarela, cortada em tirinhas

Sal a gosto

Manteiga ou margarina, suficiente para fritar

Modo de preparo

Numa vasilha, bata bem os ovos com um garfo ou batedor. Acrescente o leite, o fermento, o orégano, a salsinha, o sal e bata até homogeneizar. Reserve.

Coloque manteiga ou margarina na frigideira e deixe até formar espuma, acrescente ½ concha da mistura de ovos deixando a massa bem fininha (como panqueca).

Deixe fritar a parte de baixo e vá soltando as laterais, após isso vire-as, fritando até dourar. Faça esse procedimento até finalizar. Recheie com o presunto, a mussarela e o Catupiry. Enrole-as e leve ao forno médio 180º C por 10 minutos ou no forno microondas por 5 minutos. Sirva quente.

Dica: Utilize recheios variados sempre acompanhados com Catupiry.

Dica: Se desejar, antes de levar ao forno, cubra com molho de tomate ou molho béchamel (molho branco), Catupiry, salpique queijo ralado e deixe no forno até gratinar.

Não aconselhamos congelamento.

Rendimento: 6 porções