

Omelete com tomate à provençal



Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- 4 tomates maduros sem as sementes picados grossos
- 2 rodelas de cebola picadas
- 1 dente de alho picado
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 6 ovos
- 4 colheres (sopa) de manteiga

Modo de preparo

Aqueça o óleo e junte todos os ingredientes, exceto os ovos e a manteiga e refogue até que os tomates estejam macios. Reserve. Em uma tigela, bata os ovos, tempere com sal e pimenta. Aqueça a frigideira e acrescente duas colheres de manteiga e incline a frigideira de um lado para outro para untar. Despeje metade da mistura de ovos e incline a frigideira de um lado para o outro para distribuí-la. Levante as bordas com um garfo e tire do fogo quando a omelete ficar cremosa. Coloque em um prato, recheie com metade do refogado de tomate e dobre-a ao meio. Repita o procedimento com os ingredientes restantes. Sirva em seguida.

Rendimento: 3 porções