

Omelete de Batata



Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de batata cozida e amassada
- 3 ovos (claras e gemas separadas)
- 3 colheres (sopa) de leite
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher (chá) de cebola ralada
- 2 colheres (chá) de salsinha picada

Modo de Preparo:

Em um recipiente, misture a batata, as gemas e o leite até ficar homogêneo. Tempere com sal, a pimenta-do-reino, a cebola e a salsinha. À parte, bata as claras em neve e misture delicadamente com a batata. Transfira para um refratário untado e leve para assar em forno médio e preaquecido, por cerca de 30 minutos. Sirva em seguida.

Rendimento: 4 porções

Tempo de preparo: 45 minutos