

## Omelete provençal



### Ingredientes

6 ovos inteiros , 1 ovo para cada camada da omelete  
100g de cenoura cortadas em rodela bem fininhas  
1 abobrinha cortada em fatias bem finas  
30g de azeitonas cortadas em pedacinhos pequenos  
25g de queijo ralado  
3 palmitos cortados em rodela finas  
1 lata de tomate pelado -corte os tomates em cubinhos e use pouco molho  
1 punhado de salsa  
Azeite de oliva  
Pimenta do reino moída na hora  
Sal a gosto

### Modo de preparo

Em uma frigideira coloque um fio de azeite e refogue a abobrinha para que fique macia. Coloque em uma tigela e reserve. Repita o mesmo procedimento com a cenoura. Quebre o primeiro ovo e coloque em uma tigela com algumas folhas de salsa, sal e pimenta do reino e bata com um garfo até que todos os ingredientes estejam bem misturados. Aqueça um fio de azeite na frigideira e adicione o ovo batido. Mexa a frigideira até que toda superfície tenha ficado coberta. Como as camadas da omelete são muito finas, use sempre fogo baixo neste processo para não queimar. Assim que a massa começar a firmar cubra a superfície com as cenouras. Mantenha no fogo até que as laterais da omelete comecem a ficar douradas e que o centro esteja firme. Deslize da frigideira para o prato de servir. Repita este mesmo passo a passo com todas as camadas, usando um ingrediente em cada. Na última camada deve ser usado o queijo ralado. Vá empilhando uma camada sobre a outra cuidando para que fiquem bem alinhadas.