



Omelete no Forno com Gambão, Legumes e Queijo



Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Gambão 20/40 Pescanova
- 6 ovos
- Sal e pimenta preta q.b.
- Cebolinho q.b.
- Azeite q.b.
- 50 g de folhas de espinafres baby
- 100 g de tomate cereja
- 8 azeitonas pretas sem caroço
- 50 g de queijo mozarela ralado



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

Prepare uma deliciosa Omelete no Forno com Gambão, Legumes e Queijo, uma opção prática e reconfortante que irá encantar o seu paladar.

1. **Preparar os Ingredientes:** Descongele o miolo de gambão e seque com papel absorvente. Bata os ovos com sal, pimenta preta e cebolinho picado até ficarem misturados, sem formar espuma.
2. **Montar e Assar a Omelete:** Forre uma assadeira quadrada (aprox. 25 cm por 25 cm) com papel vegetal e regue com um fio de azeite. Distribua os espinafres, tomate cereja cortado ao meio, azeitonas em rodela, queijo mozarela e o miolo de camarão sobre o papel vegetal. Despeje os ovos batidos sobre os ingredientes na assadeira. Leve ao forno pré-aquecido a 200°C por 20 a 25 minutos, até que os ovos estejam cozidos ao seu gosto.
3. **Servir:** Sirva a omelete quente ou à temperatura ambiente.

Desfrute da riqueza de sabores da Omelete no Forno com Gambão, Legumes e Queijo, uma opção cheia de sabor para a sua refeição. Se aprecia pratos com gambão, experimente também os **Tacos de Miolo de Gambão com Manga e Feijão**, uma alternativa deliciosa que combina ingredientes frescos e texturas crocantes.

Produtos Associados



Miolo de Gambão 20/40

200 g