

Omeleta de Salmão Fumado e Verdes

Peixe —    15 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/omeleta-de-salmaa-fumado-e-verdes



Ingredientes

8 ovos
1 chávena de ervas picadas (aneto, cebolinho, manjericão...)
150g de queijo feta
200g de salmão fumado
Sal e pimenta q.b.
Manteiga q.b.
Coentros q.b.

Confeção

1. Bata bem os ovos com as ervas picadas. Tempere com sal e pimenta.
2. Derreta a manteiga numa frigideira e faça omeletas muito finas com a mistura de ovo e ervas.
3. Recheie cada uma das omeletas com salmão fumado e o queijo feta cortado em cubos. Adicione alguns coentros e sirva.