



# 1- Omelete de champignon e queijo





## Ingredientes da receita:

- 100 gramas de champignon (pode ser fresco ou em conserva)
- 4 ovos
- Queijo branco cortado em cubos
- 1 cebola picada
- Pimenta
- Cheiro verde
- Sal

## Instruções de preparo da receita:

Para preparar o seu café da manhã, comece temperando os champignons com manteiga, pimenta e sal, depois bata os ovos e misture o sal, a cebola e o cheiro verde, acrescentando então o champignon temperado.

Depois, use uma frigideira para dourar a omelete, colocando um fio de azeite antes, e deixe até que doure igualmente nos dois lados, acrescentando então o queijo branco e, caso queira, tempere com cebola e com tomate.

