Omelete simples

Ingredients

3 ovos

3 colheres de sopa de leite

Sal e pimenta-do-reino a gosto

1 colher de sopa de manteiga

1 tomate sem sementes cortado em cubos

Cebolinha picada a gosto

Preparo

Reúna todos os ingredientes da omelete;

Em um recipiente separado, quebre os ovos, um por vez, e, se estiverem bons, adicione em uma tigela junto com o leite. Com um garfo ou fouet, mexa até formar uma mistura homogênea;

Tempere com sal e pimenta, e misture para incorporar;

Unte uma frigideira com a manteiga e deixe derreter no fogo médio;

Despeje a mistura de ovos e deixe fritar levemente;

Quando a omelete começar a ficar firme, adicione o tomate e a cebolinha em um dos lados da omelete e dobre ao meio;

Espere mais um instante, para cozinhar no interior, e sirva em seguida. Aproveite!