

OMELETE DE BATATAS

Ingredientes:

- 8 ovos
- 2 batatas grandes
- 1 cebola grande
- 2 dentes de alho
- 1 tomate sem semente em cubinhos
- Salsinha e cebolinha a gosto
- 1 pimenta dedo-de-moça sem semente em cubinhos
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- ½ xícara de chá de queijo parmesão ralado
- Óleo para fritar

Modo de fazer:

1. Descasque as batatas e corte em fatias não muito finas (mais ou menos 3 mm). Reserve.
2. Corte a cebola em fatias bem finas e o alho bem picadinho. Reserve.
3. Corte a pimenta dedo-de-moça, a salsinha, a cebolinha e o tomate. Reserve.
4. Em uma vasilha quebre os 8 ovos e bata.
5. Misture nos ovos batidos o tomate, a salsinha, a cebolinha, a pimenta-do-reino, o sal, a pimenta dedo-de-moça e o queijo parmesão ralado.
6. Misture bem e reserve.
7. Em uma frigideira grande (mais ou menos 26 cm) coloque óleo suficiente para dar uma rápida fritada nas batatas. Aqueça o óleo.
8. Frite as batatas mexendo sempre até que comecem amolecer, mas não muito.
9. Retire as batatas da frigideira e retire o excesso de óleo, se necessário. Deve ficar óleo somente o suficiente para fazer a omelete.
10. Forre o fundo da frigideira com as fatias das batatas.
11. Distribua a cebola e o alho de forma uniforme sobre as batatas do fundo e o restante das fatias coloque sobre as batatas do fundo de forma a preencher toda a frigideira.
12. Dê uma última mexida no recipiente onde estão os ovos.
13. Em fogo baixo, despeje os ovos na frigideira espalhando entre as batatas e de modo que a frigideira fique totalmente preenchida.
14. Coloque a tampa na frigideira, frite e vire quantas vezes achar melhor até ficar sequinha. Fica melhor para virar com o auxílio de um prato.

