



VICTORINOX

INGREDIENTES PARA UMA PORÇÃO
OMELETE

- 3 ovos
- 20 g de manteiga
- sal
- pimenta

- 20 g de folhas de espinafre
- 10 g de pinhão assado
- 30 g de queijo feta picado
- 5 g de endro fresco
- 20 g de cebola roxa em anéis
- 60 g de salmão defumado fatiado
- 1 pão folha (28 a 30 cm de diâmetro)

PÃO FOLHA COM OMELETE, ESPINAFRE, QUEIJO FETA, SALMÃO
DEFUMADO E ENDO

MODO DE PREPARO

1. Quebre os ovos, bata ligeiramente e tempere.
2. Aqueça um pouco de manteiga em uma frigideira antiaderente até espumar.
3. Adicione os ovos, espalhando uniformemente com uma espátula resistente ao calor e cozinhe em fogo moderado até ficar firme.
4. Adicione as folhas de espinafre, o pinhão, o queijo feta, o endro e os anéis de cebola roxa.
5. Toste o pão folha e, em seguida, coloque a omelete cozida e o salmão defumado por cima.
6. Enrole o pão folha firmemente e, em seguida, corte ao meio ou sirva inteiro.

FROM THE MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE™
ESTABLISHED 1884