

Ingredientes - 12 porções

Ovos grandes, batidos - 12

Xicara de creme de leite fresco - 1

Xicara de queijo de cabra, esfarelado - 1/2

Salmão defumado, picado - 1/2 quilo

Cebolas picadas - 3

Sal - 1 colher de sal

Pimenta moída na hora - 1/2 colher chá

Manteiga sem sal - 1/2 colher de chá

Cebola vermelha, finamente picada - 1



Autora: Sandra Assumpção
23 de março de 2012

Modo de preparo

1. Misture os ovos, creme, queijo de cabra, salmão defumado, cebolinha, funcho, sal e pimenta em uma tigela, reserve.
2. Aqueça o forno a 180 graus.
3. Derreta a manteiga em uma frigideira.
4. Adicione a cebola, refogue até ficar transparente, cerca de 5 minutos.
5. Reduza para fogo médio.
6. Despeje a mistura de ovo sobre as cebolas reservadas, e cozinhe, mexendo com a espátula de borracha, até que comecem a cozinhar, cerca de 5 minutos. Transfira para a forma.
7. Asse em forno por cerca de 20 minutos.
8. Corte em 12 fatias.
9. Sirva.