

# OMELETE A VAPOR



## CONFEÇÃO

1. Na taça com a lâmina amassar/triturar, deite os ovos, juntamente com os temperos, o fermento e a salsa picada. Seleccionar a vel.8 por 20 segundos.

---

2. Molhe e esprema, uma folha de papel vegetal e com ela cubra toda a cuba (fundo e lados) da panela de vapor e verta sobre ela a mistura de ovos. Polvilhe com o fiambre e o queijo ralado.

---

3. Lave a taça e deite nela 0,7 L de água, sem qualquer acessório. Feche a tampa (sem a tampa reguladora de vapor) e coloque a panela de vapor. Tape e seleccione o programa de vapor P1 durante 20 minutos.

---

## INGREDIENTES

- 6 OVOS
- 1/2 C. CHÁ DE FERMENTO TIPO ROYAL
- 1 C. SOPA DE QUEIJO "CHEDDAR", RALADO
- SAL E PIMENTA Q.B.
- 2 FATIAS DE FIAMBRE, PICADO GROSSEIRAMENTE
- 1 C. SOPA DE SALSA FRESCA, PICADA