



VOCÊ VAI ENTENDER PORQUE ELE
GANHOU O BRASIL (E O MUNDO).

QUEIJO DE COALHO Sertanorte

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS.



FAÇA VOCÊ MESMO! OMELETE SERTANORTE

www.sertanorte.com



/Sertanorte



@sertanorte

OMELETE COM QUEIJO DE COALHO Sertanorte

Dentro dos “matulões” dos sertanejos que viajavam em cima de burros entre o sudeste e o nordeste brasileiro, e sob o sol escaldante da viagem, o leite virava uma espécie de pasta.

Essa pasta virou o queijo de coalho, mais tarde descoberto pela indústria e preparado de maneira mais higiênica, saudável e em um formato cúbico.

Desde então, ele é um dos queijos mais apreciados do país, aquele que não pode faltar nunca nos churrascos da família brasileira.

O da Sertanorte é o melhor do Brasil, porque mantemos as técnicas originais de fabricação da região Norte, garantindo qualidade, sabor e textura diferenciados.

Ingredientes:

- 3 ovos
- 3 colheres (sopa) de leite
- ¼ colher (chá) de orégano
- 50 g de **QUEIJO DE COALHO SERTANORTE (TRADICIONAL, LIGHT, SEM LACTOSE OU CONDIMENTADO)** em cubos pequenos
- Pimenta-do-reino e sal a gosto
- **MANTEIGA DE GARRAFA SERTANORTE PARA UNTAR**

Preparo:

Em uma tigela, coloque os ovos e o leite, e bata bem com o garfo. Tempere com sal, pimenta e orégano.

Em fogo médio, coloque a frigideira antiaderente, adicione os cubos de queijo de coalho e vire para dourar de todos os lados. Retire o queijo da frigideira.

Unte-a com **MANTEIGA DE GARRAFA SERTANORTE**, retorne com o queijo, deixando os pedaços bem espalhados, e adicione a mistura de ovos da tigela.

Conforme as bordas forem cozinhando, puxe para o centro, de forma suave, para que o líquido continue escorrendo para as bordas. Sirva com salada fresca.

OBS: A temperatura e o tempo de cozimento variam de acordo com o seu equipamento.

