

Receita da:

Gianna Rosa

Nutricionista
Supervisora do
Serviço de Nutrição do
Hospital Daher
CRN1: 2812



Ingredientes:

- ✓ 80 g de frango cozido e desfiado
- ✓ Metade do Fresubin® 2 kcal DRINK Neutro (100 ml)
- ✓ 2 ovos

Tempero:

Salsinha e cebolinha a gosto

Preparo:

Refogue o frango com tempero a gosto. Coloque metade do **Fresubin® 2 kcal DRINK Neutro**, misture bem e reserve. Bata os ovos e inclua os temperos a gosto. Em uma frigideira quente e antiaderente adicione os ovos batidos e faça o omelete. Após estar pronto, recheie o omelete com o frango cremoso que estava reservado e sirva. Se quiser, pode adicionar 1 colher de aveia aos ovos batidos para a omelete ficar mais nutritiva.

