

[Receitas em vídeo](#)[Entradas](#)

## Frittata Oriental

 18 min. Fácil Económico 4 doses

### Ingredientes

- 1 pacote de MAGGI Pasta Oriental Caril
- 4 ovos
- 1 c. de sopa de manteiga
- 2 c. de sopa coentros picados

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 151,8 kcal | 8%*  |
| <b>Proteínas</b>           | 5,9 g      | 12%* |
| <b>Lípidos</b>             | 10,2 g     | 15%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 9,1 g      | 4%*  |

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Prepara a massa seguindo as instruções da embalagem. Reserva.
- 2 Numa taça, bate os ovos com 1 colher de sopa de coentros picados e tempera com sal e pimenta.
- 3 Aquece uma frigideira de 20 cm de diâmetro, derrete a manteiga e deita a massa já cozinhada. De seguida junta os ovos, tapa e cozinha em lume brando. Quando a base ficar dourada, passa a frittata cuidadosamente para um prato.
- 4 Devolve-a de novo à frigideira, para que cozinhe do outro lado, colocando a frigideira sobre o prato e virando-o ao contrário, como se estivesse a desenformar um bolo. Cozinha até dourar do outro lado. Polvilha com os restantes centos e serve cortada em quadrados, para petisco, ou em fatias com uma salada verde, para uma refeição leve.