

Omeleteira

Preparar uma omelete é uma tarefa muito fácil. Na maioria das vezes, o ovo gruda na panela ou se transforma em ovo mexido, verdade? Isso porque é difícil virar a omelete, usando uma panela comum, sem deixá-la cair. Então, a melhor solução para acabar de vez com esse problema é adquirir uma omeleteira! Com ela, seu trabalho será muito mais fácil: bater os ovos e pensar no recheio que mais agrada sua família. A omeleteira garante, em poucos minutos, uma omelete macia e saborosa com muita qualidade. Na hora de adquirir sua omeleteira, fique atenta a algumas dicas que vão servir para te auxiliar a comprar um produto de qualidade. Para garantir uma omelete perfeita, sua omeleteira deve ter revestimento interno antiaderente, assim você usará menos óleo e a omelete grudará dentro do utensílio. Isso facilita ainda a limpeza da panela e contribui para sua saúde, diminuindo o consumo de óleo em sua dieta. Omeleteiras pequenas são as mais indicadas, que são mais práticas para o manuseio e preparam omeletes individuais, assim cada um poderá escolher o recheio de que mais gosta. O aparelho deve apresentar uma luz que indica seu funcionamento, deste modo você saberá quando a omeleteira está aquecida e quando está desligada. Os modelos mais recentes vêm acompanhados de um termostato para indicar o andamento do preparo. As omeleteiras que possuem corpo em baquelite são as melhores, porque este material evita que o calor interno da panela passe para a parte externa, assim não existe possibilidade de que a dona de casa se queime ao preparar uma omelete. Pensando em sua segurança, adquira uma omeleteira que possua trava de segurança, assim evita-se acidentes durante o transporte da panela de um lugar a outro. Vamos dar-lhe algumas dicas sobre como preparar uma omelete usando a omeleteira: · Utilize água durante o cozimento da omelete, isso auxilia seu crescimento; · Tire os ovos da geladeira com antecedência, pois quando estão em temperatura ambiente incorporam mais ar; · Coloque sal somente quando a omelete já estiver grande, assim ela ficará alta e bonita; · Para obter uma omelete mais fofinha, coloque uma pitada de maisena sobre os ovos antes de batê-los; · Como a omeleteira antiaderente dispensa o uso de óleo, esfregue um pouco de sal no fundo do utensílio para que sua omelete não se desmanche nem grude na panela. Pronto, com estas dicas e utilizando uma omeleteira com revestimento antiaderente, suas omeletes farão sucesso entre sua família e amigos!

Sobre o Autor

Luana Medeiros é formada em Letras e no tempo livre escreve artigos para internet para a empresa Sopanelas (<http://www.sopanelas.com.br/>), loja virtual para venda de jogos de panelas tramontina (<http://www.sopanelas.com.br/>) e diversos outros jogos de panelas (<http://www.sopanelas.com.br/panelas-tramontina/>)