TALHARIM AO MOLHO DE FRANGO

INGREDIENTES

300 g de macarrão talharim

400 g de coxa e sobrecoxa de frango desossadas e picadas

3 tomates médios picados

5 dentes de alho picado

3 colheres (sopa) de alho poró picado

1/2 cebola picada

3 colheres de óleo ou azeite

3 litros de água para o cozimento do talharim

1/2 litro de água para o molho

1 pitada de pimenta-do-reino

sal a gosto para o molho

1/2 colher (sopa) de sal para o cozimento do talharim

cheiro-verde a gosto

40 g do queijo de sua preferência

MODO DE PREPARO

Para o molho:

Em uma panela média, aqueça as 2 colheres de óleo e acrescente 4 dentes de alho, metade da cebola e refogue até murcharem.

Acrescente o frango, o sal e a pimenta-do-reino e refogue por 5 minutos, mexendo sempre.

Adicione os tomates picados e refogue por mais 5 minutos e acrescente a água.

Após levantar fervura, adicione o cheiro-verde e o alho poró.

Cozinhe por mais 15 minutos, mexendo sempre.

Obs: caso queira engrossar um pouco o molho, adicione uma colher (sopa) de colorau.

Para o preparo do talharim:

Enquanto o frango cozinha, coloque numa panela grande 3 litros de água, 1/2 colher de sal, 1 colher de óleo, 1 dente de alho e o restante da cebola e aqueça até ferver.

Insira o talharim e cozinhe por cerca de 8 minutos ou até que fique al dente.

Tire-o, escorra, coloque em um refratário e despeje o molho sobre ele misturando levemente.

Polvilhe o queijo de sua preferência por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13479-talharim-ao-molho-de-frango.html