TALHARIM COM ALHO PORÓ, ABOBRINHAS E AMÊNDOAS

INGREDIENTES

500 g de talharim cozido al dente

azeite a gosto para servir

queijo gorgonzola esfarelado ou parmesão ralado a gosto

amêndoas a gosto

Refogado de alho poró e abobrinhas

4 colheres (sopa) de azeite

1 colher (sopa) de manteiga (20 g)

400 g de alho poró cru lavado e fatiado

600 g de abobrinha italiana ralada grosso (sem o miolo)

sal, pimenta-do-reino branca e noz-moscada a gosto

5 colheres (sopa) de cebolinha verde picada

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira grande, aqueça o azeite, a manteiga e refogue o alho poró por 5 minutos.

Em seguida, adicione a abobrinha e refogue rapidamente temperando com sal, pimenta e noz-moscada a gosto.

Junte a massa já cozida e deixe aquecer.

Retire do fogo e sirva com um fio de azeite, as amêndoas e o queijo de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13860-talharim-com-alho-poro-abobrinhas-e-amendoas.html