TALHARIM AO MOLHO DE SHITAKE E ALHO PORÓ

INGREDIENTES

200 g de massa fresca de talharim

200 g de shitake fresco fatiado ao comprido

1 maço de alho poró cortado ao comprido e fatiado

1/2 maço de manjericão verde fresco

2 galhos de cheiro-verde fresco

1 cebola roxa média cortada ao comprido e fatiada

5 dentes de alho amassados e picados

2 tomates rasteiros sem sementes picados em cubos

5 colheres de sopa de vinho branco seco

2 colheres de sopa de manteiga salgada

1 colher de chá de colorífero

4 colheres de sopa de azeite

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga em fogo médio e adicione o azeite, sempre mexendo para incorporar.

Adicione o alho amassado, deixe-o dourar e em seguida acrescente o shitake fatiado para refogar e salpique uma pitada de pimenta-do-reino.

Assim que o shitake absorver todo azeite e manteiga, adicione o alho poró e a cebola roxa e deixe-os em fogo médio até começarem a suar.

Adicione o tomate rasteiro e deixe-o refogar até começar a desmanchar, depois adicione o vinho branco seco e o colorífero, mexendo sempre para incorporar tudo.

Adicione o cheiro verde e o manjericão verde fresco, salpique mais uma pitada de pimenta-do-reino e se estiver ficando seco, acrescente 1/2 copo americano de água.

Enquanto os vegetais continuam o cozimento, aqueça a água e coloque a massa fresca para cozimento, deixando-a al dente, pois ela será incorporada aos demais vegetais durante final do cozimento deles.

Para finalizar, adicione sal a gosto ao molho, em seguida incorpore a massa já cozida ao molho em fogo baixo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15341-talharim-ao-molho-de-shitake-e-alho-poro.html